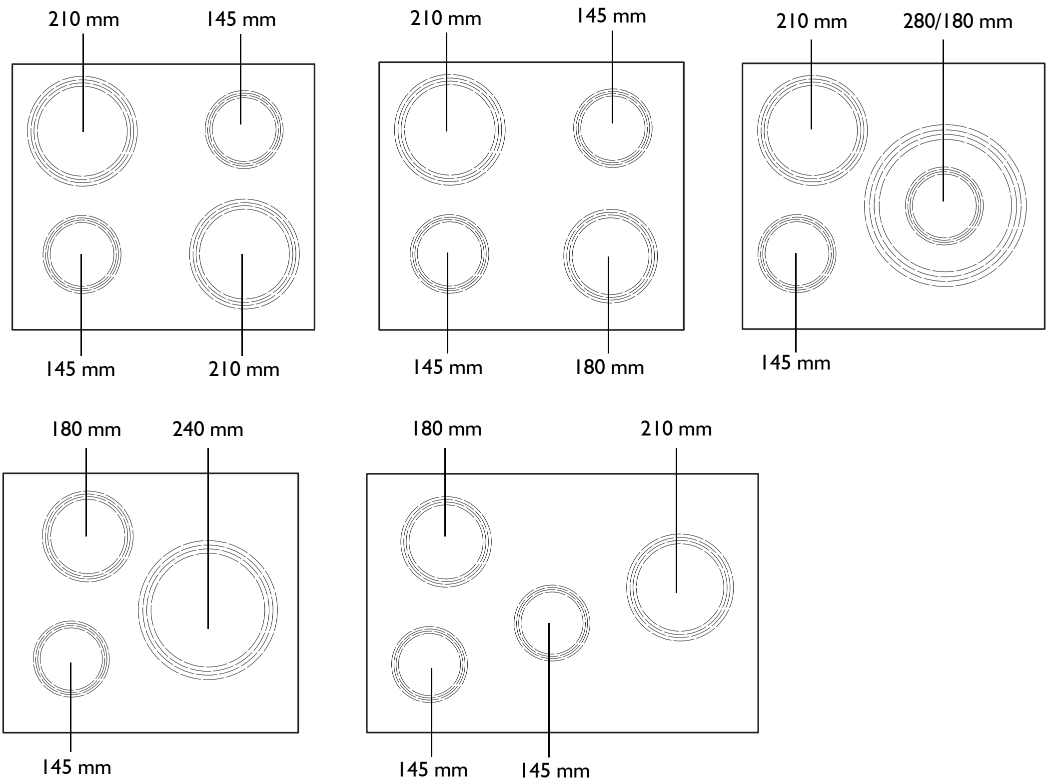
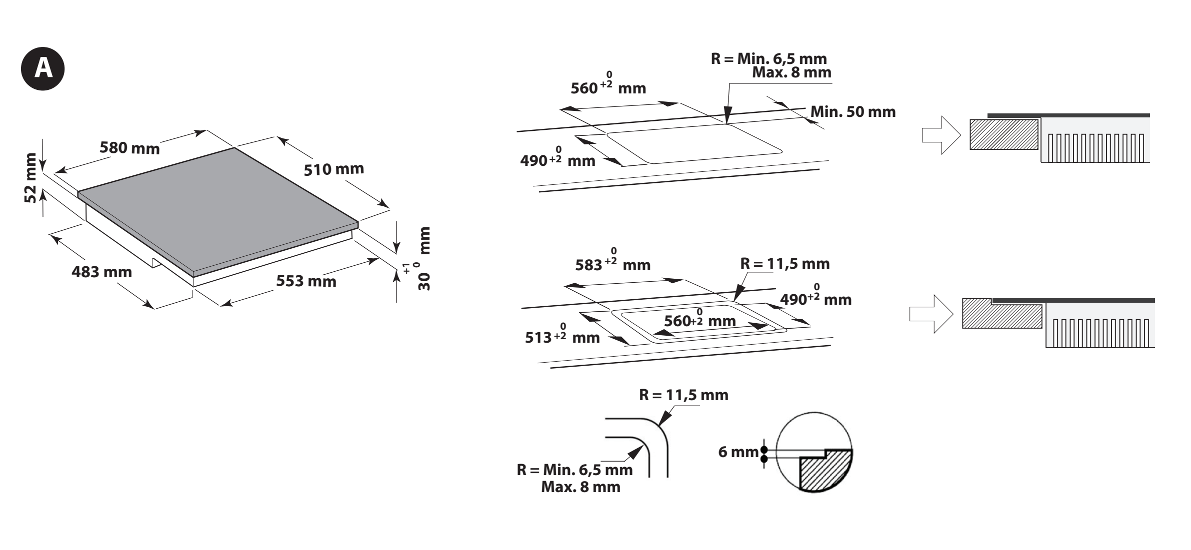
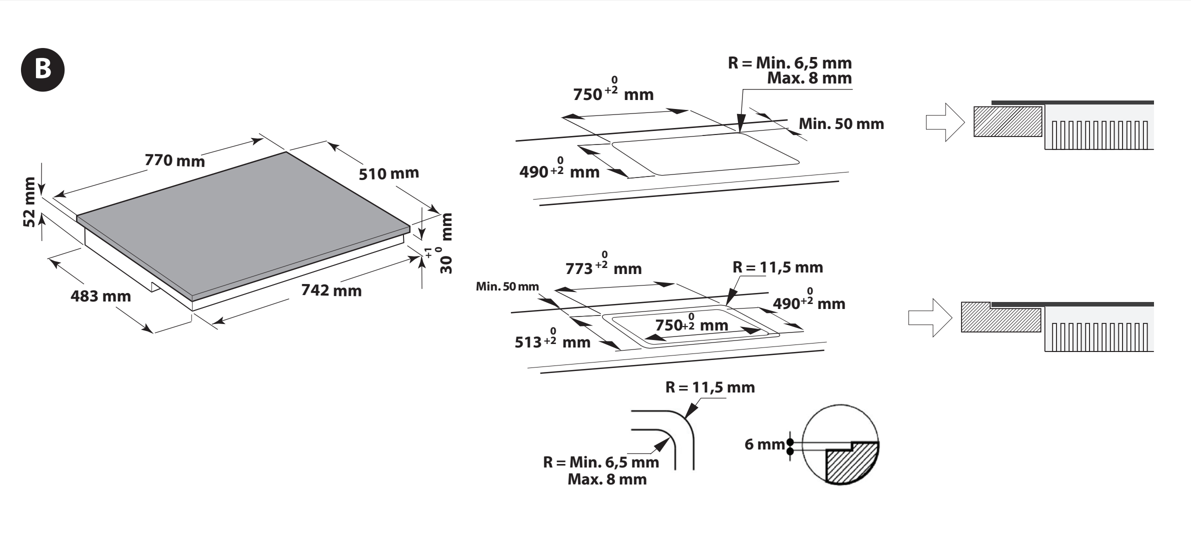
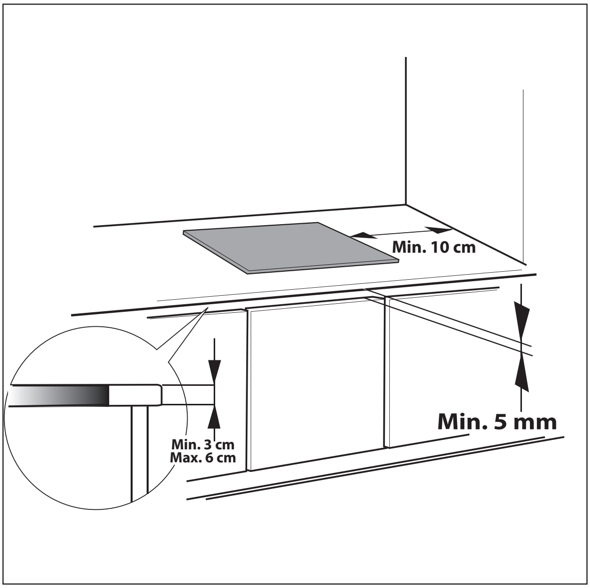
Whirlpool

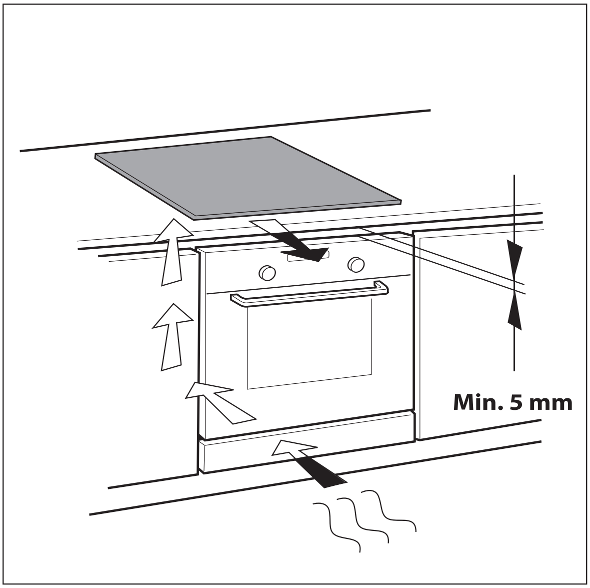
SENSING THE DIFFERENCE

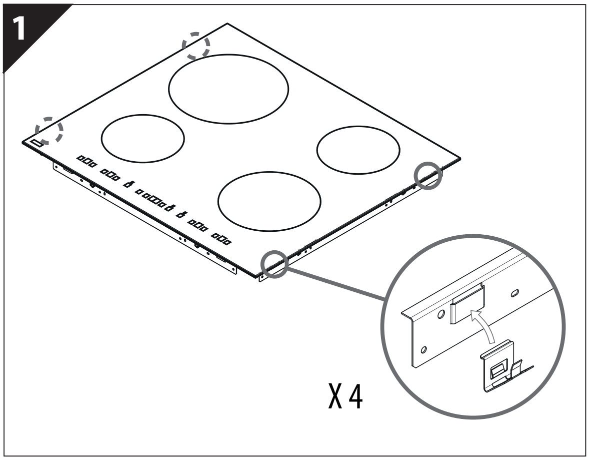


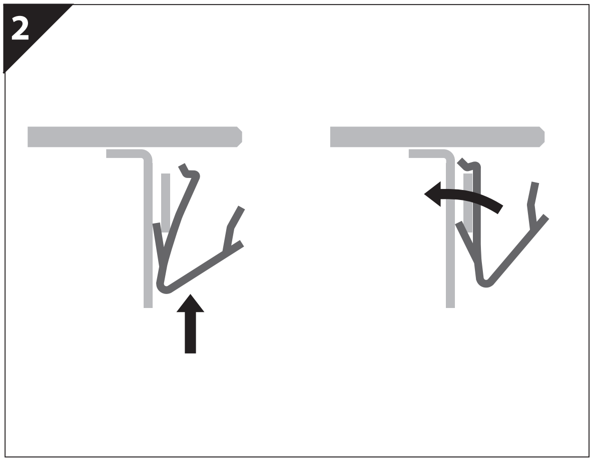

A
580 mm
510 mm
52 mm
483 mm
553 mm
30 +1 0 mm
560 0 +2 mm
R = Min. 6,5 mm
Max. 8 mm
Min. 50 mm
490 0 +2 mm
583 0 +2 mm
R = 11,5 mm
490 0 +2 mm
560 0 +2 mm
513 0 +2 mm
R = 11,5 mm
R = Min. 6,5 mm
Max. 8 mm
6 mm

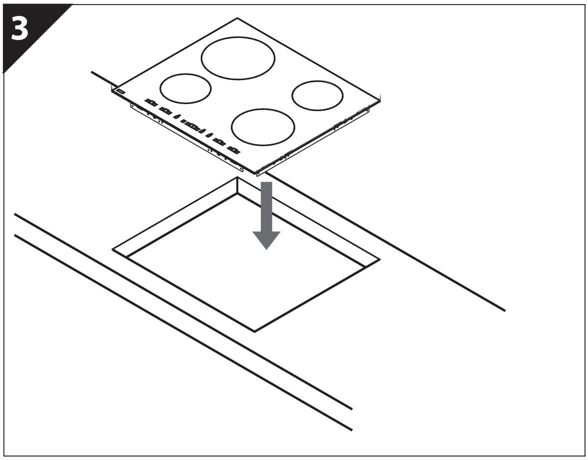

B
770 mm
510 mm
52 mm
483 mm
742 mm
30 +1 0 mm
750 0 +2 mm
R = Min. 6,5 mm
Max. 8 mm
Min. 50 mm
490 0 +2 mm
773 0 +2 mm
R = 11,5 mm
Min. 50 mm
490 0 +2 mm
750 0 +2 mm
513 0 +2 mm
R = 11,5 mm
R = Min. 6,5 mm
Max. 8 mm
6 mm


Min. 10 cm
Min. 5 mm
Min. 3 cm
Max. 6 cm


Min. 5 mm


1
X 4


2


3

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE SICHERHEIT UND DIE ANDERER PERSONEN IST SEHR WICHTIG

Diese Anweisungen und das Gerät sind mit wichtigen Sicherheitshinweisen versehen, die Sie lesen und stets beachten sollten.

⚠ Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen. Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:

⚠ **GEFAHR**	**Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führen kann.**
⚠ **WARNUNG**	**Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.**

Alle Gefahrenhinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich strikt an folgende Anweisungen:

- Halten Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt, bis der Einbau durchgeführt wurde.
- Die Installation oder Wartung muss von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Damit die Installation den geltenden Sicherheitsrichtlinien entspricht, muss ein allpoliger Sicherheitsschalter mit einer Mindestkontaktöffnung von 3 mm verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungskabel.
- Nie am Netzkabel ziehen.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jede andere Verwendung (z. B. das Heizen von Räumen) ist unzulässig. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder fehlerhafter Bedienung.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Vermeiden Sie unbedingt das Berühren der Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter ständiger Überwachung bedienen.
- Die erreichbaren Teile des Gerätes können während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und achten Sie darauf, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Berühren Sie die Heizelemente während des Betriebs und unmittelbar danach nicht. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen entflammbaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf oder in die Nähe des Geräts.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder eingeschränkter Erfahrung oder Unkenntnis benutzt werden, wenn sie in das Gerät eingewiesen wurden und eine Anweisung für den sicheren Gebrauch dieses Gerätes bekamen und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht an dem Gerät herum spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Küchenutensilien (Messer, Gabeln, Löffel, Deckel etc.) auf die Kochzonen, da diese heiß werden können.
- Unter dem Gerät muss eine Trennplatte (nicht im Lieferumfang enthalten) installiert werden.
- Weist die Oberfläche Risse auf, dann schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem vorgesehen.
- WARNUNG: Lassen Sie Speisen, die mit Öl oder Fett zubereitet werden, niemals unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen, denn dies ist gefährlich und kann zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer speziellen Brandschutzdecke ab.
  WARNUNG: Brandgefahr: stellen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab.
- Verwenden Sie keine Dampfstrahlreiniger!
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochfeld nach der Benutzung mit den Bedienelementen aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die Topferkennung.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♲). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

Entsorgung von Altgeräten

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet.
Durch eine angemessene Entsorgung des Geräts trägt der Nutzer dazu bei, potentiell schädliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Energiesparen

Für bestmögliche Ergebnisse berücksichtigen Sie bitte folgende Hinweise:

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser dem der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Lassen Sie beim Kochen den Deckel möglichst auf dem Topf.
- Durch Verwendung eines Schnellkochtopfes können Sie noch mehr Energie und Zeit sparen.
- Stellen Sie das Geschirr stets mittig auf die gekennzeichneten Kochzonen des Induktionsfeldes.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

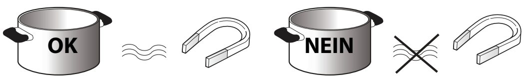
- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der (CE)-Verordnung 1935/2004. Es wurde gemäß den Sicherheitsanforderungen der “Niederspannungsrichtlinie” 2006/95/EG (ersetzt 73/23/EWG und nachfolgende Zusätze) und den Schutzvorschriften der “EMV”-Richtlinie 2004/108/EG entworfen, hergestellt und in den Handel eingeführt.

VOR DEM GEBRAUCH



WICHTIGER HINWEIS: Die Induktionszonen arbeiten nicht, wenn das Kochgeschirr nicht die korrekten Abmessungen hat. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit der Aufschrift “INDUKTIONSSYSTEM” (siehe nebenstehende Abbildung). Stellen Sie vor dem Einschalten des Kochfelds das Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone.

BEREITS VORHANDENES KOCHGESCHIRR



So stellen Sie mit einem Magnet fest, ob das Kochgeschirr für das Induktionskochsystem geeignet ist: die Töpfe sind ungeeignet, wenn sie vom Magneten nicht erfasst werden.

- Stellen Sie sicher, dass der Unterboden des Kochgeschirrs nicht rau ist, da er die Glaskeramikoberfläche des Kochfelds zerkratzen könnte. Überprüfen Sie das Kochgeschirr.
- Stellen Sie niemals heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld des Kochfeldes. Dieses könnte Schaden nehmen.

EMPFOHLENE DURCHMESSER DES KOCHGESCHIRRS

XL	Ø 28 cm	Ø 17 cm min. → 28 cm max.		M	Ø 18 cm	Ø 12 cm min. → 18 cm max.
L	Ø 21 cm	Ø 15 cm min. → 21 cm max.		S	Ø 14,5 cm	Ø 10 cm min. → 14,5 cm max.

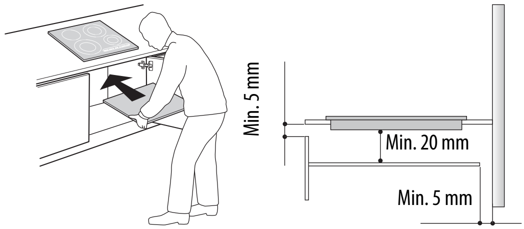
INSTALLATION

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an.
Zu den Abmessungen des Ausschnitts und den Installationsanweisungen beachten Sie bitte die Abbildungen auf Seite 2.

VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

⚠ WARNUNG

- **Bringen Sie eine Trennplatte unter der Kochmulde an.**
- **Die Unterseite des Gerätes darf nach der Installation nicht zugänglich sein.**
- **Wird unter der Kochmulde ein Backofen installiert, benötigen Sie keine Trennplatte.**



- Der Abstand zwischen der Unterseite des Gerätes und der Trennplatte muss den in der Abbildung angegebenen Maßen entsprechen.
- Um den einwandfreien Betrieb des Gerätes zu garantieren, darf der Lüftungsspalt zwischen der Kochmulde und der Oberseite der Küchenzeile (min. 5 mm) nicht verschlossen werden.
- Soll unter dem Kochfeld ein Backofen eingebaut werden, so stellen Sie sicher, dass dieser über ein Kühlsystem verfügt.
- Bauen Sie das Kochfeld nicht über einem Geschirrspüler oder einer Waschmaschine ein; die elektronischen Schaltkreise können mit Dampf oder Feuchtigkeit in Berührung kommen und beschädigt werden.
- Rufen Sie bei flächenbündiger Installation den Kundendienst für die Montage des Schraubenbausatzes 4801 211 00112.
- Zum Entfernen des Kochfelds mit einem Schraubendreher (nicht mitgeliefert) die Befestigungsklammern unter dem Kochfeld entfernen.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

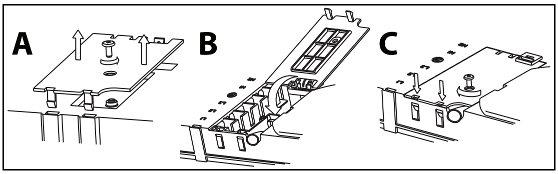
⚠ WARNUNG

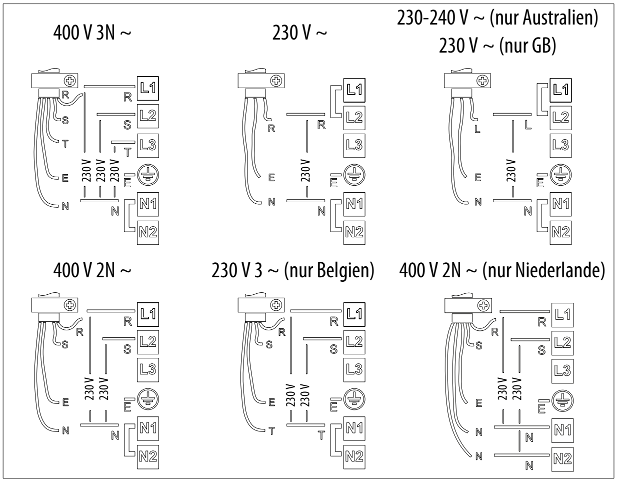
- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**
- **Das Gerät muss von einem Elektriker installiert werden, der mit allen gängigen Sicherheits- und Installationsvorschriften vertraut ist.**
- **Der Hersteller haftet nicht für Personen-, Tier- und Sachschäden, die durch Missachten der in diesem Kapitel genannten Anweisungen entstehen.**
- **Das Stromkabel muss lang genug sein, um die Kochmulde von der Arbeitsplatte entfernen zu können.**
- **Die Spannung auf dem Typenschild an der Geräteunterseite muss der Spannung des Stromnetzes in Ihrer Wohnung entsprechen.**

Anschluss an die Klemmenleiste

Verwenden Sie für den elektrischen Anschluss ein Kabel vom Typ H05RR-F laut Angaben in der folgenden Tabelle.

Kabel	Anzahl x Größe
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (nur Australien)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2

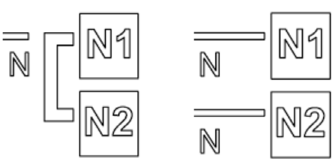




Wichtig:

- Die Metallbrücken zwischen den Schrauben der Klemmenleisten L1-L2 oder N1-N2 laut Schaltbild beibehalten oder entfernen (siehe Abbildung).
- Falls das Kabel mitgeliefert wird, bitte Bezug auf die dem Kabel beiliegenden Anschlusshinweise nehmen.
- Kontrollieren, dass alle sechs Schrauben der Klemmenleiste nach Anschluss der Kabel festgezogen sind.

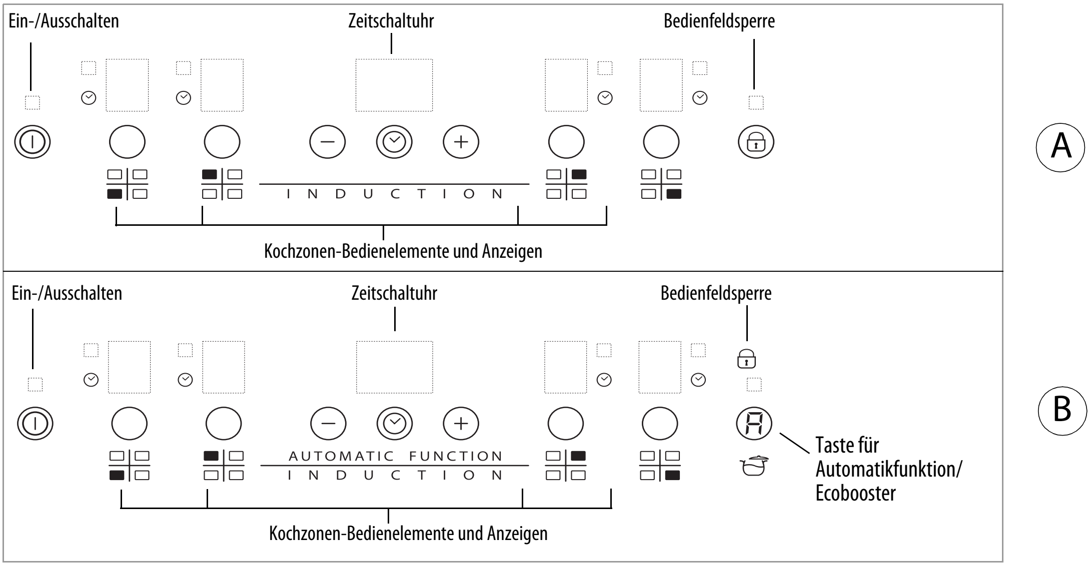
Beispiel einer vorhandenen (links) oder entfernten Brücke (rechts). Siehe das Schaltbild für weitere Einzelheiten (die Brücken können sich zwischen L1-L2 und N1-N2 befinden).



BEDIENUNGSANLEITUNG

Beschreibung des Bedienfeldes

Bedienfeld

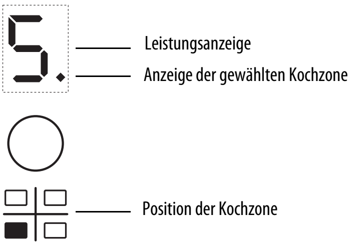


Ein-/Ausschalten des Kochfeldes

Zum Einschalten des Kochfeldes etwa 2 Sekunden lang die Taste ⏻ drücken, bis die Anzeigen der Kochzonen aufleuchten. Zum Ausschalten dieselbe Taste antippen, bis alle Anzeigen erlöschen. Alle Kochzonen werden abgeschaltet.
Falls das Kochfeld bereits benutzt wurde, leuchtet die Restwärmeanzeige "H", bis die Kochzonen abgekühlt sind.

Wird innerhalb von 10Sekunden nach dem Einschalten des Kochfeldes keine Funktion gewählt, schaltet das Kochfeld automatisch wieder ab

Einschalten und Einstellen der Kochzonen



Nach dem Einschalten des Kochfeldes und nachdem das Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone gestellt wurde, muss die Kochzone mit der entsprechenden Taste angewählt werden: auf dem Display wird die Leistungsstufe 5 angezeigt.
Jede Kochzone hat verschiedene Leistungsstufen, die mit den Tasten "+" oder "-" von "1" (niedrigste Stufe) bis "9" (höchste Stufe) eingestellt werden können. Einige Kochzonen haben eine Boosterfunktion zum Schnellkochen, die mit dem Buchstaben "P" angezeigt wird.

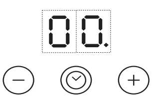
Ausschalten der Kochzonen

Die Kochzone wählen, die ausgeschaltet werden soll, durch Antippen der entsprechenden Taste (der Punkt rechts unterhalb von der Leistungsstufe wird auf dem Display angezeigt).
Die Taste "-" antippen, bis Stufe "0" erscheint.
Zum sofortigen Abschalten einer Kochzone einfach die jeweilige Wahltaste 3 Sekunden lang drücken. Die Kochzone schaltet ab und die Restwärmeanzeige "H" erscheint.

Bedienfeldsperre

Die Funktion sperrt die Bedientasten des Kochfelds, um ein versehentliches Einschalten zu verhindern. Zum Aktivieren der Kindersicherung das Kochfeld einschalten und drei Sekunden lang die Taste 🔒 (oder, falls vorgesehen, die Taste für Automatikfunktion/Ecobooster) drücken. Ein Signalton und eine Leuchtanzeige neben dem Schlüsselsymbol bestätigen die erfolgte Aktivierung. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschaltfunktion gesperrt. Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise. Der Leuchtpunkt erlischt und das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.
Wasser, aus den Töpfen übergelaufene Flüssigkeiten und Gegenstände aller Arten, die auf die Taste unter dem Symbol geraten, können zum unbeabsichtigten Ein-/Ausschalten der Funktion führen.

Timer



Mit dem Timer kann jede beliebige Kochzone auf einen Kochbetrieb vom maximal 99 Minuten (1 Stunde und 39 Minuten) vorprogrammiert werden.
Die Kochzone wählen, die vorprogrammiert werden soll (ein Leuchtpunkt erscheint rechts unterhalb der Leistungsstufenanzeige), die Taste mit dem Uhrensymbol antippen und dann die gewünschte Zeit mit den Tasten "+" und "-" der Timer-Funktion wählen (siehe Abbildung). Einige Sekunden nach der letzten Berührung fängt der Timer an rückwärts zu zählen und ein Leuchtpunkt blinkt neben der Kochzone, für die der Timer

aktiviert wurde. Nach Ablaufen der Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.
Um den Timer zu deaktivieren, die Taste "-" antippen, bis "0:0" angezeigt wird, oder 3 Sekunden lang die Taste mit dem Uhrensymbol drücken.
Zum Programmieren einer anderen Kochzone mit dem Timer die o. a. Schritte wiederholen. Die Anzeige des Timerdisplays bezieht sich immer auf die mit dem Timer programmierte Kochzone.
Zum Ändern oder Abschalten des Timers die Wahltaste der programmierten Kochzone antippen.

Anzeigen des Bedienfeldes

Restwärmeanzeige.



Das Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige für jede Kochzone ausgestattet. Diese Anzeige weist auf noch heiße Kochzonen hin.

Wird H angezeigt, so ist die Kochzone noch heiß Solange die Anzeige leuchtet, kann auf der Kochzone eine Speise warm gehalten oder Butter geschmolzen werden

Erst nach Abkühlen der Kochzone erlischt die Anzeige.

Anzeige falsch positioniertes oder fehlendes Kochgeschirr



Falls der Topf für Ihr Induktionskochfeld ungeeignet ist, nicht genau auf der Kochzone steht oder die falsche Größe hat, erscheint auf dem Display der Hinweis "Topf fehlt" (siehe nebenstehende Abbildung). Wird innerhalb von 60 Sekunden kein Topf erkannt, so schaltet sich die Kochmulde automatisch wieder aus.

Sonderfunktionen

Bestimmte Modelle sind mit Sonderfunktionen ausgestattet:

Schnellkochfunktion (Booster)

Diese Funktion ist nur bei bestimmten Kochfeldern verfügbar und gestattet die maximale Nutzung der Kochfeldleistung (z. B. zum schnellen Sieden von Wasser) Zum Aktivieren der Funktion die Taste "+" antippen, bis "P" am Display angezeigt wird. Nach 10 Minuten schaltet das Gerät die Kochzone automatisch auf die Stufe 9 zurück.

Automatikfunktion

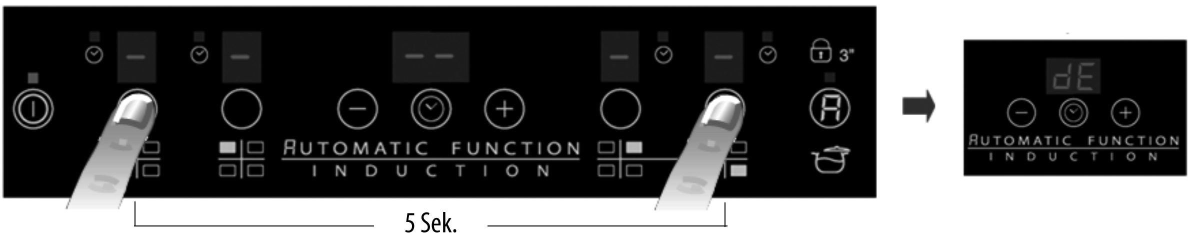
Diese Funktion stellt die Leistungsstufe automatisch so ein, dass die Speise nur noch geköchelt wird. Diese Funktion kann aktiviert werden, nachdem die Speise zum Kochen gebracht wurde, indem zuerst die Wahltaste der Kochzone und anschließend die Taste angetippt wird.

Eco Booster

Kochfeld einschalten und Kochzone auswählen, dann Taste antippen, um die Funktion zu aktivieren. Das Kochfeld aktiviert automatisch einen Zyklus, bei dem Wasser zum Sieden gebracht und dann die Leistungsstufe zum Weitersieden reduziert wird. Diese Funktion spart im Vergleich zur normalen Booster-Funktion zusätzlich Energie. Die Funktion ist auf die Kochzonen mit dem Symbol beschränkt.

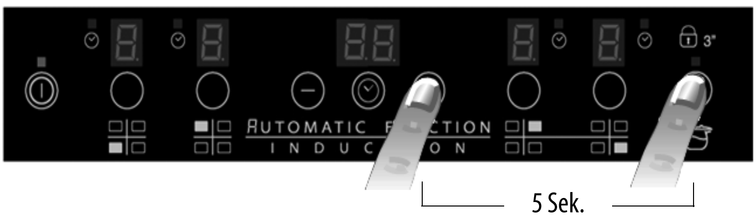
Demo-Modus

Dieses Kochfeld ist mit einem Demo-Modus ausgestattet, der eine virtuelle Bedienung des Bedienfeldes ermöglicht, ohne die einzelnen Kochzonen wirklich einzuschalten.
Der Demo-Modus muss innerhalb von 60 Sekunden nach dem elektrischen Anschluss des Gerätes aktiviert bzw. deaktiviert werden.
Zum Aktivieren des Demo-Modus gleichzeitig 5 Sekunden lang lang die beiden Wahltasten der äußersten Kochzone antippen: "dE" wird auf dem mittleren Display angezeigt.
Es ist jetzt möglich, die verschiedenen Funktionen des Bedienfeldes auszuprobieren. Die Funktion Lock/Unlock (Kindersicherung) ist jedoch auch im Demo-Modus aktiv.
Zum Abschalten des Demo-Modus den Vorgang wiederholen. Dabei ist zu beachten, dass das Kochfeld zunächst vom Stromnetz getrennt und wieder daran angeschlossen werden und der Vorgang innerhalb von 60 Sekunden nach dem Wiederanschluss durchgeführt werden muss.



Aktivierung/Deaktivierung des Signaltons

Zur Deaktivierung des Signaltons gleichzeitig die Taste "+" und die äußerste Wahltaste drei Sekunden lang drücken. Zur erneuten Aktivierung des Signaltons den Vorgang wiederholen. Der Demo-Modus muss innerhalb von 60 Sekunden nach dem elektrischen Anschluss des Gerätes aktiviert bzw. deaktiviert werden.



REINIGUNG

⚠ WARNUNG

- **Verwenden Sie keinesfalls Dampfstrahlreiniger.**
- **Schalten Sie vor dem Reinigen die Kochzonen unbedingt aus und achten Sie darauf, dass keine Restwärmeanzeige (“H”) mehr leuchtet.**

Benutzen Sie keine Scheuerschwämmchen oder Topfkratzer. Mit der Zeit kann deren Gebrauch das Glas beschädigen.

- Lassen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch abkühlen, bevor Sie Verkrustungen und Speisereste entfernen.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche verkratzen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch, Küchenpapier oder spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder (beachten Sie die Herstellerangaben).

STÖRUNG - WAS TUN?

- Lesen und beachten Sie bitte die Anweisungen zur Bedienung des Geräts.
- Kontrollieren, ob ein Stromausfall vorliegt.
- Trocknen Sie die Glaskeramikoberfläche des Kochfelds nach dem Reinigen gut ab.
- Werden nach dem Einschalten des Kochfeldes alphanumerische Codes angezeigt, gehen Sie gemäß nachfolgender Tabelle vor.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz.

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	BEHEBUNG DER STÖRUNG
C81, C82	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F42 oder F43	Falsche Anschlussspannung des Kochfelds.	Der Sensor erfasst eine vom Anschluss abweichende Spannung.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und prüfen Sie den Anschluss.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Kundendienst benachrichtigen und Fehlercode angeben		

GERÄUSCHE DES KOCHFELDES

Induktionskochfelder können während des normalen Kochbetriebs Pfeif- oder Knistergeräusche erzeugen, die vom mehrschichtigen oder nicht völlig ebenen Boden des Kochgeschirrs hervorgerufen werden. Diese Geräusche ändern sich abhängig vom verwendeten Kochgeschirr und von der darin enthaltenen Speisemenge und sind völlig normal.

Induktionskochfelder haben ein internes Kühlsystem zur Temperaturkontrolle der elektronischen Bauteile; daher ist es normal, dass während des Kochbetriebs und auch für einige Minuten nach Abschaltung des Geräts das Kühlgebläse zu hören ist. Es handelt sich hierbei um eine für die korrekte Gerätefunktion völlig normale und unverzichtbare Charakteristik.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in “Störung - was tun?” beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Ziffer hinter dem Wort Service auf dem Typenschild) auf der Unterseite des Gerätes (auf dem Metallschild).
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

Im Reparaturfall wenden Sie sich an den Kundendienst eines Vertragshändlers (nur so wird garantiert, dass Originalersatzteile zum Einsatz kommen und die Reparatur fachgerecht ausgeführt wird). Ersatzteile sind 10 Jahre lang lieferbar.

TABELLE LEISTUNGSSTUFEN

Leistungsstufe		Garart	Einstellung Leistungsstufe (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Höchste Leistungsstufe	**Boost**	Schnelles Aufwärmen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten
	8-9	Braten - Sieden	Ideal zum Anbraten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Sieden
Hohe Leistungsstufe	**7-8**	Anbraten - Bräunen - Sieden - Grillen	Ideal zum Bräunen, am Sieden halten, Garen und Grillen (für kurze Dauer, 5-10 Minuten).
	6-7	Schmoren - Garen - Schmoren - Bräunen - Grillen	Ideal zum Bräunen, am Köcheln halten, Garen und Grillen (für mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör.
Mittlere Leistungsstufe	**4-5**	Garen - Schmoren - Anbraten - Grillen	Ideal zum Schmoren, leise am Köcheln halten, Garen (für lange Dauer). Teigwaren ziehen lassen
	3-4	Garen - leises Köcheln - Eindicken - ziehen lassen	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und um Teigwaren ziehen zu lassen.
	2-3		Ideal für lange Kochzeiten (Menge weniger als ein Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
Niedrige Leistungsstufe	**1-2**	Schmelzen - Auftauen - Warmhalten - Ziehen lassen	Ideal zum Zerlassen von Butter, vorsichtigen Schmelzen von Schokolade, Auftauen von Lebensmitteln in kleinen Mengen und Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen (z. B. Saucen, Suppen, Eintöpfen)
	1		Ideal zum Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen, um Risotto ziehen zu lassen und zum Warmhalten von Geschirr (mit für Induktion geeignetem Zubehör)
OFF	**Leistungsstufe Null**	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch “H” angezeigt)

HINWEIS:
Für kurze Garvorgänge auf der 28 cm-Zweikreiskochzone (falls vorhanden), bei denen es auf eine möglichst gleichmäßige Hitzeverteilung ankommt (z. B. bei Pfannkuchen) wird die Verwendung von Kochgeschirr mit max. 24 cm Durchmesser empfohlen. Zum schonenden Garen (zum Beispiel Schmelzen von Schokolade oder Butter) sollten Einkreiskochzonen mit kleinerem Durchmesser verwendet werden.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety messages, to be read and always observed.

⚠ This is the danger symbol, regarding safety, warning of potential risks to users and others.
All safety messages will be preceded by the danger symbol and the following words:

⚠ **DANGER**	**Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will result in serious injury.**
⚠ **WARNING**	**Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.**

All messages relevant to safety specify the potential risk to which they refer and indicate how to reduce the risk of injury, damage and electric shocks due to incorrect use of the appliance. Make sure to comply with the following:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- Installation and maintenance must be carried out by a specialised technician, in compliance with the manufacturer's instructions and the local safety regulations in force. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The appliance must be earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, fitted in the cabinet, to the power supply.
- For installation to comply with the current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Do not use multi-sockets or extension cords.
- Do not pull the appliance's power cable.
- The electrical parts must not be accessible to the user after installation.
- The appliance is designed solely for domestic use for cooking food. No other use is permitted (e.g. heating rooms). The Manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old shall be kept away unless continuously supervised.
- The accessible parts can become very hot during use. Children must be kept away from the appliance and watched over to ensure they do not play with it.
- Do not touch the appliance heating elements during and after use. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- Do not place flammable materials on or near the appliance.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Pay attention when cooking food products rich in fat and oil.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- A separator panel (not supplied) must be installed in the compartment under the appliance.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket. WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use steam cleaners.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing

The packing material is 100% recyclable and marked with the recycling symbol (♲). The various parts of the packing must not be dispersed in the environment, but disposed of in compliance with local regulations.

Disposal

This appliance is marked in conformity with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
By ensuring that this appliance is correctly disposed of, the user can help prevent potentially negative consequences for the environment and the health of people.

The symbol on the appliance or the accompanying documentation indicates that this product should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection point for recycling WEEE.

Energy saving

For optimum results, it is advisable to:

- Use pots and pans with bottom width equal to that of the cooking zone.
- Only use flat-bottomed pots and pans.
- When possible, keep pot lids on during cooking.
- Use a pressure cooker to to save even more energy and time.
- Place the pot in the middle of the cooking zone marked on the hob.

DECLARATION OF CONFORMITY CE

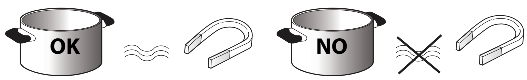
- This appliance, intended to come into contact with food products, complies with Regulation (CE) no. 1935/2004, and has been designed, manufactured and marketed in conformity with the safety requirements of “Low Voltage” Directive 2006/95/EC (replacing 73/23/EEC as amended) and protection requirements of “EMC” Directive 2004/108/EC.

BEFORE USE



IMPORTANT: The cooking zones will not switch on if pots are not the right size. Only use pots bearing the symbol “INDUCTION SYSTEM” (Figure opposite). Place the pot on the required cooking zone before switching the hob on.

EXISTING POTS AND PANS



Use a magnet to check if the pot is suitable for the induction hob: pots and pans are unsuitable if not magnetically detectable.

- Make sure pots have a smooth bottom, otherwise they could scratch the hob. Check dishes.
- Never place hot pots or pans on the surface of the hob’s control panel. This could result in damage.

RECOMMENDED POT BOTTOM WIDTHS

Zone	Ø	Pot Ø min.	Pot Ø max.
XL	28 cm	17 cm min.	28 cm max.
M	18 cm	12 cm min.	18 cm max.
L	21 cm	15 cm min.	21 cm max.
S	14.5 cm	10 cm min.	14.5 cm max

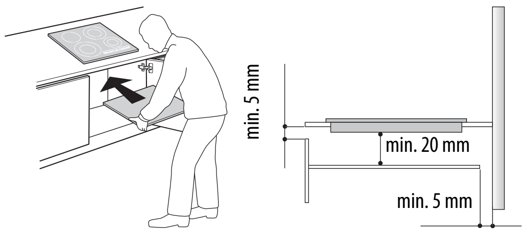
INSTALLATION

After unpacking the product, check for any damage during transport. In case of problems, contact the dealer or the After-Sales Service.
For built-in dimensions and installation instruction, see the pictures in page 2.

PREPARING THE CABINET FOR FITTING

⚠ WARNING

- **Install a separator panel under the hob.**
- **The lower part of the product must not be accessible after installation.**
- **Do not fit the separator panel if an undertop oven is installed.**



- The distance between the underside of the appliance and the separator panel must respect the dimensions given in the figure.
- In order to ensure the correct operation of the product, do not obstruct the minimum required clearance between the hob and the top of the unit (min. 5 mm).
- If an undertop oven is installed, make sure the oven is equipped with a cooling system.
- Do not install the hob above a dishwasher or washing-machine, so that the electronic circuits do not come into contact with steam or moisture which could damage them.
- In the case of flush-mounted installation, call the After-Sales Service to request assembly of screws kit 4801 211 00112.
- To remove the hob, use a screwdriver (not provided) to prise off the perimeter clips on the underside of the appliance.

ELECTRICAL CONNECTION

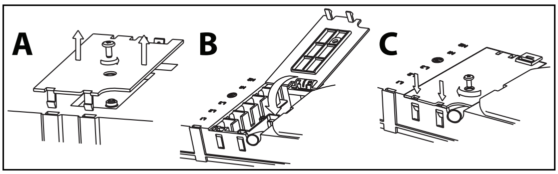
⚠ WARNING

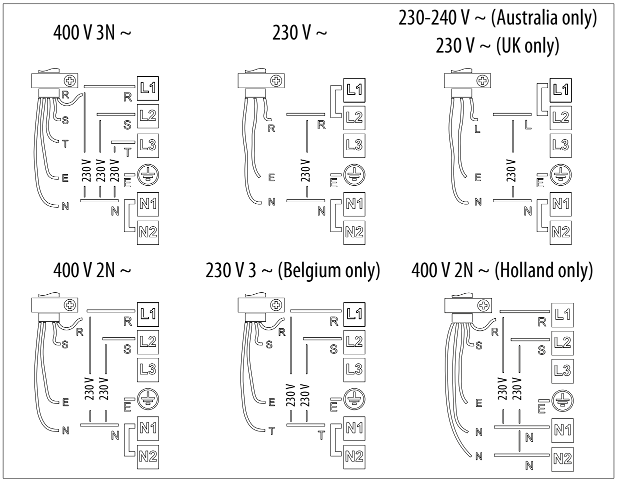
- **Disconnect the appliance from the power supply.**
- **Installation must be carried out by qualified personnel who know the current safety and installation regulations.**
- **The manufacturer declines all liability for injury to persons or animals and for damage to property resulting from failure to observe the regulations provided in this chapter.**
- **The power cable must be long enough to allow the hob to be removed from the worktop.**
- **Make sure the voltage specified on the dataplate located on the bottom of the appliance is the same as that of the home.**

Connection to the terminal block

For the electrical connection, use an H05RR-F cable as specified in the table below.

Wires	Number x size
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 X 4 mm^2 (Australia only)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1.5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1.5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1.5 mm^2

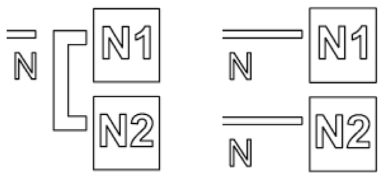




Important:

- Based on the wiring diagram (see figure) either keep or remove the metal jumpers between the screws on the terminal block L1-L2 and N1-N2.
- If the cable is provided, see the connection instructions attached to the cable.
- Make sure all six screws on the terminal block are tightened after connecting the cables.

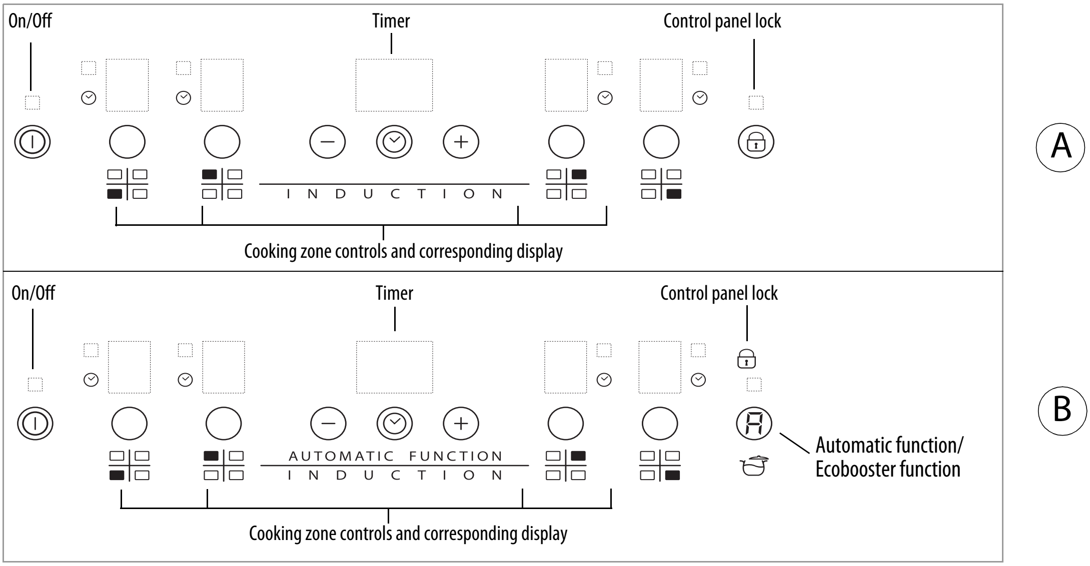
Example of jumper present (left) or removed (right). See the wiring diagram for details (the jumpers can be between L1-L2 and between N1-N2).



INSTRUCTIONS FOR USE

Control Panel Description

Control panel

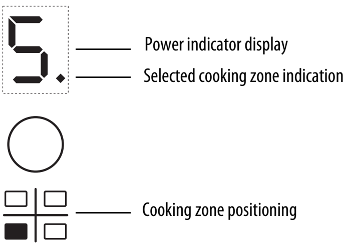


Switching the hob ON/OFF

To switch the hob on, press the button for approx. 2 seconds until the cooking zone displays light up. To switch off, press the same button until the displays switch off. All the cooking zones are deactivated
If the hob has been in use, the residual heat indicator “H” remains lit until the cooking zones have cooled down.

If within 10 seconds of switching on, no function is selected, the hob switches off automatically.

Switching on and adjusting cooking zones



Once the hob is switched on and the pan is positioned on the chosen cooking zone, select the zone using the corresponding button: the display shows level 5.
Each cooking zone has various power levels, adjustable with the +/- buttons, going from “1”: min. power, to “9”: max. power. Some cooking zones have a fast boil function (Booster), shown on the display with the letter “P”.

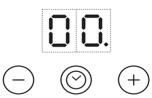
Deactivation of cooking zones

Select the cooking zone you wish to switch off. Press the corresponding button (a dot lights up at the bottom right of the power level indicator).
Press the key “-” to set the level to “0”.
To switch off instantly, hold the zone selection button for 3 seconds. The cooking zone switches off and the residual heat indicator “H” lights up.

Control panel lock

This function locks the controls to prevent accidental switching on of the hob. To activate the control panel lock function, switch on the hob and hold button (or the Automatic function/Eco Booster button, where present) for three seconds; an acoustic signal and a luminous indicator next to the padlock signal activation. The control panel is locked except for the deactivation function. To deactivate the control panel lock, repeat the activation procedure. The luminous dot goes off and the hob is active again.
The presence of water, liquid spilled from pots or any objects resting on the button below the symbol can accidentally activate or deactivate the control panel lock function.

Timer



The timer can be used to set cooking time for a maximum of 99 minutes (1 hour and 39 minutes) for all cooking zones.
Select the cooking zone to be used with the timer (an illuminated dot appears to the bottom right hand side of the heat setting indicator on the display), press the button with the clock symbol then set the desired cooking time using the buttons “+” and “-” of the timer function (see figure). After a few seconds, the timer begins the countdown (an illuminated dot is visible next to the zone for which the timer has been activated). Once the set time has elapsed, an acoustic signal sounds and the cooking zone switches off automatically.
To deactivate the timer, press the “-” button until the display shows “0:0” or hold the button with the clock symbol for at least 3 seconds.
To set the timer for another zone, repeat the points above. The timer display always shows the timer for the selected zone or the shortest timer.
To change or switch off the timer, press the zone selection button for the timer in question.

Control panel warnings.

Residual heat indicator.



The hob is fitted with a residual heat indicator for each cooking zone. These indicators alert the user when cooking zones are still hot.

If the display shows H, the cooking zone is still hot. If the residual heat indicator of a given cooking zone is lit, that zone can be used, for example, to keep a dish warm or to melt butter.

When the cooking zone cools down, the display goes off.

Incorrect or missing pot indicator.



If you are using a pot that is not suitable, not correctly positioned or not of the correct dimensions for your induction hob, the message “no pot” will appear in the display (see figure at side). If no pot is detected within 60 seconds, the hob switches off.

Special functions

Some models have special functions:

Fast boil function (Booster)

This function, only present on some cooking zones, makes it possible to exploit the hob’s maximum power (for example to bring water to the boil very quickly). To activate the function, press the “+” button until “P” appears on the display. After 10 minutes’ use of the booster function, the appliance automatically sets the zone to level 9.

Automatic function (A)

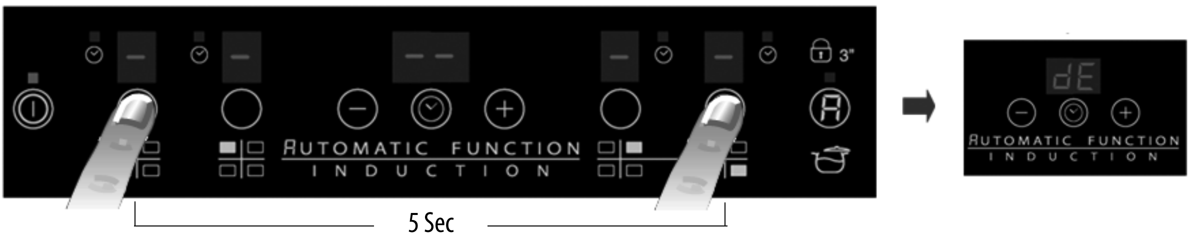
The function automatically sets the power level to maintain a light boil. Activate this function after bringing to the boil, pressing first of all the cooking zone button followed by button (A) .

Eco Booster (E)

With the hob on and the cooking zone selected, press button (E) to activate the function. The hob automatically activates a cycle that allows you to bring water to the boil and then keep it simmering, with reduced energy consumption compared to the normal booster function. The function is only provided for the two cooking zones identified by the symbol 🍃.

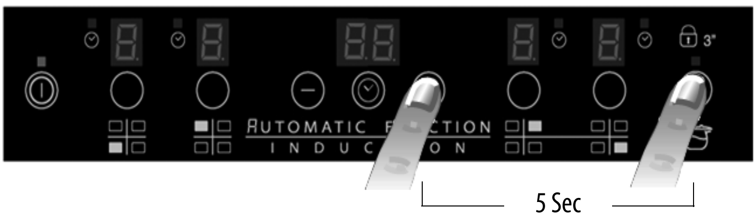
Demo Mode

This hob is equipped with a demo mode which allows you to interact with the control panel without activating the corresponding cooking zones. The activation and deactivation procedure must be carried out within 60 seconds of the appliance being connected to the power supply in the home.
To activate the demo mode, hold the two external cooking zone selection buttons at the same time for at least 5 seconds: “dE” appears on the central display. You can now explore the control panel functions. The Lock and Unlock function is active also in Demo Mode.
To deactivate Demo mode, repeat the procedure, remembering first of all to disconnect the hob from the mains and then reconnect it, carrying out the procedure within 60 seconds of connection.



Activation/deactivation of the acoustic signal

To deactivate the acoustic signal, hold the “ +” button and the most external selection button at the same time for at least three seconds. To reactivate the acoustic signal, repeat the procedure. The activation and deactivation procedure must be carried out within 60 seconds of the appliance being connected to the power supply in the home.



CLEANING

⚠ WARNING

- **Do not use steam cleaners.**
- **Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator ("H") is not displayed.**

IMPORTANT: Do not use abrasive sponges or scouring pads. Their use could eventually ruin the glass.

- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains due to food residuals.
- Sugar or foods with a high sugar content damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a specific hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).

TROUBLESHOOTING GUIDE

- Read and follow the instructions given in the section "Instructions for use".
- Check that the electricity supply has not been shut off.
- Dry the hob thoroughly after cleaning it.
- If, when the hob is switched on, alphanumeric codes appear on the display, consult the following table for instructions.
- If the hob cannot be switched off after using it, disconnect it from the power supply.

ERROR CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	ERROR ELIMINATION
C81, C82	The control panel switches off because of excessively high temperatures	The internal temperature of electronic parts is too high	Wait for the hob to cool down before using it again.
F42 or F43	The connection voltage is wrong	The sensor detects a discrepancy between the appliance voltage and that of the mains supply	Disconnect the hob from the mains and check the electrical connection
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Call the After-Sales Service and specify the error code		

NOISES MADE BY THE HOB

Induction hobs can make whistling or crackling sounds during normal operation, these actually come from the pots and pans as a result of the characteristics of the bottoms (for example, bottoms made of several layers of material, or uneven bottoms). These noises vary depending on the pots and pans used and the amount of food they contain, and are not indicative of a defect of any kind.

In addition, the induction hob is equipped with an internal cooling system to control the temperature of electronic parts; as a result, during operation and for several minutes after the hob has been switched off, the noise of the cooling fan will be audible. This is perfectly normal and indeed essential for proper functioning of the appliance.

AFTER-SALES SERVICE

<u>Before contacting the After-sales Service:</u>

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and then on again it to see if the problem has been eliminated.

If the problem persists after the above checks, contact the nearest After-Sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the product type and exact model;
- the Service number (the number after the word Service on the rating plate), located under the appliance (on the metal plate).
- your full address;
- your telephone number.

SERVICE 0000 000 00000

If any repairs are required, contact an **authorised After-Sales Service Centre** (to ensure the use of original spare parts and correct repairs). Spare parts are available for 10 years.

POWER LEVEL TABLE

Power level		Type of cooking	Level use (indicating cooking experience and habits)
Max. power	Boost	Fast heating	Ideal for rapidly increasing the temperature of food to fast boiling in the case of water or rapidly heating cooking liquids
	8-9	Frying - boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying deep frozen products, fast boiling
High power	7-8	Browning - sautéing - boiling - grilling	Ideal for sautéing, maintaining a lively boil, cooking and grilling (for a short period of time, 5-10 minutes)
	6-7	Browning - cooking - stewing - sautéing - grilling	Ideal for sautéing, maintaining a light boil, cooking and grilling (for a medium period of time, 10-20 minutes), preheating accessories
Medium power	4-5	Cooking - stewing - sautéing - grilling	Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking (for a long period of time). Creaming pasta
	3-4	Cooking - simmering - thickening - creaming	Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk), creaming pasta
	2-3		Ideal for long-cooking recipes (less than a litre in volume: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk)
Low power	1-2	Melting - defrosting - keeping food warm - creaming	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products and keeping just-cooked food warm (e.g. sauces, soups, minestrone)
	1		Ideal for keeping just-cooked food warm, for creaming risottos and for keeping serving dishes warm (with induction-suitable accessory)
OFF	Zero power	Support surface	Hob in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an "H")

NOTE:
When making quick-cook foods that require perfect heat distribution (e.g. pancakes) on the 28 cm double cooking zone (where present), use pans no greater than 24 cm in diameter. For delicate cooking (for example, melting chocolate or butter) use the smaller diameter single zones.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE DE VOTRE ENTOURAGE MÉRITENT TOUTE VOTRE ATTENTION

Le présent manuel contient des messages de sécurité importants qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.

⚠ Ceci est un symbole d'avertissement concernant la sécurité, il attire l'attention des utilisateurs sur les dangers auxquels eux-mêmes ou d'autres personnes peuvent être exposés.
Tous les messages de sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :

⚠ **DANGER**	**Situation dangereuse pouvant entraîner des lésions graves.**
⚠ **AVERTISSEMENT**	**Situation dangereuse pouvant entraîner des lésions graves.**

Les messages de sécurité précisent le danger auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de lésions, de dégâts matériels et d'électrocution qui peuvent résulter d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes.

- Débranchez l'appareil du secteur avant l'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être exécutés par un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et à la réglementation locale en vigueur en matière de sécurité. Ne réparez pas et ne remplacez pas les pièces de l'appareil si ces opérations ne figurent pas dans le manuel.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être assez long pour permettre de brancher au secteur l'appareil encastré dans un meuble.
- Pour réaliser une installation conforme aux normes de sécurité en vigueur, prévoyez un interrupteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez pas sur le cordon de l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- La table de cuisson est un appareil électroménager conçu exclusivement pour la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre (par ex. chauffer des locaux). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage impropre ou de mauvais réglage des commandes.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation. Évitez de toucher les résistances. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance ou être surveillés en permanence.
- Les parties accessibles de la table deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Assurez-vous que les enfants restent à l'écart et qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances de l'appareil. Évitez tout contact avec des chiffons ou autre matière inflammable tant que les composants de l'appareil n'ont pas refroidi.
- Ne placez jamais de produits inflammables sur la table de cuisson ou à proximité.
- L'huile et la graisse peuvent devenir très chaudes et s'enflamment facilement. Surveillez la cuisson des aliments qui contiennent beaucoup de graisse ou d'huile.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans minimum et des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, inexpérimentées ou ignorantes, sous surveillance ou après avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition de comprendre les risques impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Ne déposez aucun objet métallique comme les ustensiles de cuisine (couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, etc.) sur les foyers, ils risqueraient de surchauffer.
- Il est obligatoire d'installer une cloison de séparation (non fournie) sous l'appareil.
- En cas de fissuration de la surface, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout risque de choc électrique.

- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche par un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- AVERTISSEMENT : Une cuisson non surveillée sur la plaque de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut s'avérer dangereuse et risque de résulter en un incendie. NE TENTEZ JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais mettez l'appareil hors tension puis étouffez la flamme (par exemple avec un couvercle ou une couverture antifeu).
  AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne stockez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Les objets métalliques, tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles, ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir brûlants.
- Après utilisation, mettez la résistance de la plaque de cuisson hors tension à l'aide de son dispositif de commande ; ne vous fiez pas au détecteur de casserole.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole (♲). Ne les jetez pas dans la nature et respectez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
En mettant correctement cet appareil au rebut, l'utilisateur contribue à prévenir les nuisances pour l'environnement et la santé.
Le symbole sur l'appareil et sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager et qu'il doit être remis à un centre de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

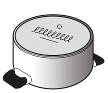
Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous conseillons en outre :

- d'utiliser des ustensiles de cuisson et des casseroles d'un diamètre identique à celui du foyer ;
- d'utiliser exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat ;
- dans la mesure du possible, de laisser le couvercle sur la casserole pendant la cuisson ;
- d'utiliser un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps ;
- de placer la casserole au centre du foyer dessiné sur la table de cuisson.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

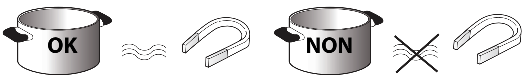
- Cet appareil destiné au contact alimentaire est conforme au règlement (CE) n°1935/2004. Il été conçu, réalisé et mis sur le marché conformément aux normes de sécurité de la directive "Basse Tension" 2006/95/CE (qui remplace la 73/2 3/CEE et ses modifications), ainsi qu'aux dispositions de la directive CEM 2004/108/CE.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL



Si la taille des casseroles ne convient pas, les foyers ne s'allument pas. Utilisez exclusivement des casseroles compatibles induction, portant le symbole correspondant (voir la figure ci-contre). Avant d'allumer la table de cuisson, posez la casserole sur le foyer désiré.

ANCIENS RÉCIPIENTS



Vérifiez avec un aimant que le récipient est bien adapté à la table de cuisson à induction : n'utilisez pas de casseroles contenant du fer.

- N'utilisez pas les casseroles ayant un fond rugueux susceptible de rayer la surface de la table de cuisson. Contrôlez les récipients.
- Ne posez jamais les casseroles ou les poêles chaudes sur le bandeau de commande de la table de cuisson. Vous risqueriez de l'endommager.

DIAMÈTRE CONSEILLÉ POUR LE FOND DES CASSEROLES

Foyer	Ø	Ø
XL	28 cm	17 cm min. → 28 cm max.
L	21 cm	15 cm min. → 21 cm max.
M	18 cm	12 cm min. → 18 cm max.
S	14,5 cm	10 cm min. → 14,5 cm max

INSTALLATION

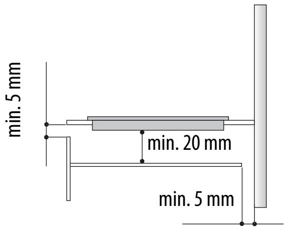
Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez le revendeur ou le Service Après-Vente. Concernant les dimensions de l'encastrement et les consignes d'installation, référez-vous aux images de la page 2.

PRÉPARATION DU MEUBLE POUR UNE INSTALLATION ENCASTRÉE

⚠ AVERTISSEMENT

- **Installez une cloison de séparation sous la table de cuisson.**
- **La partie inférieure de l'appareil ne doit pas être accessible après l'installation.**
- **Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, il est inutile d'utiliser la cloison de séparation.**





- Respectez les cotes indiquées sur la figure pour la distance entre le fond de la table de cuisson et la cloison de séparation.
- Pour un bon fonctionnement de la table de cuisson, veillez à ne pas obstruer l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble (min. 5 mm).
- Si vous installez un four sous la table de cuisson, vérifiez qu'il est équipé d'un système de refroidissement.
- N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge pour pas exposer les circuits électroniques à la vapeur ou à l'humidité qui risqueraient de les détériorer.
- Si vous souhaitez réaliser une installation bord à bord, appelez le service après-vente et demandez le montage du kit vis 4801 211 00112.
- Pour enlever la table de cuisson, utilisez un tournevis (non livré en série) et intervenez sur les ressorts du pourtour inférieur de l'appareil.

BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

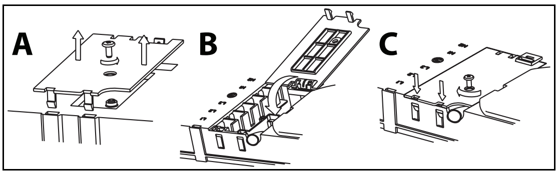
⚠ AVERTISSEMENT

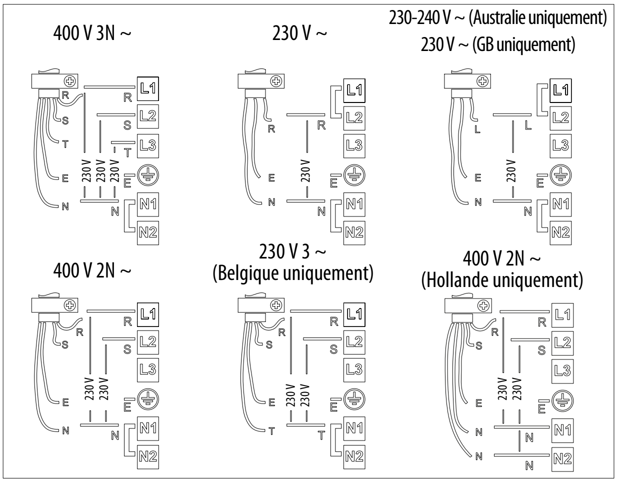
- **Débranchez l'appareil.**
- **L'appareil doit être installé par un technicien spécialisé connaissant parfaitement les normes en vigueur en matière de sécurité et d'installation.**
- **Le fabricant décline toute responsabilité concernant les dommages aux personnes, aux animaux et aux biens qui pourraient résulter du non-respect des consignes données dans ce chapitre.**
- **Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de sortir la table de cuisson du plan de travail.**
- **Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique apposée sur le fond de l'appareil correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.**

Connexion au bornier

Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05RR-F, comme l'indique le tableau ci-dessous.

Conducteurs	Nombre x section
230 V ~ ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ ⏚	3 x 4 mm^2 (Australie uniquement)
230 V 3 ~ ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ ⏚	4 x 1,5 mm^2

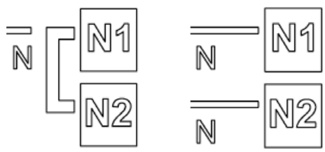




Important :

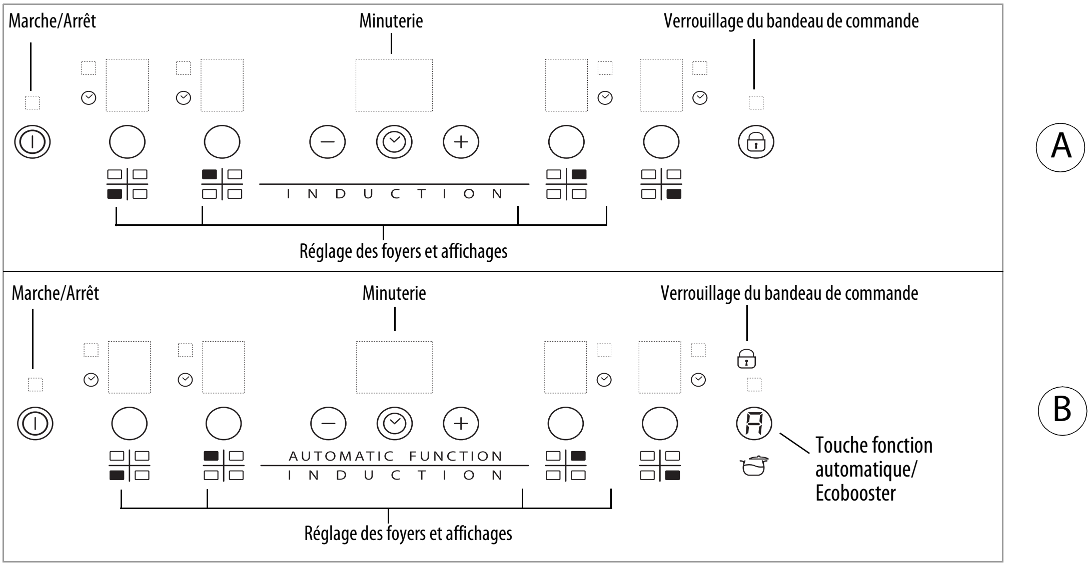
- conservez ou enlevez les pontets métalliques situés entre les vis du bornier L1-L2 et N1-N2 selon le schéma de branchement (voir figure).
- Si le cordon est livré avec l'appareil, référez-vous aux instructions de branchement jointes au cordon.
- Vérifiez le serrage des six vis du bornier après la connexion des câbles.

Exemple de pontet conservé (gauche) ou enlevé (droite). Consultez le schéma de branchement pour plus de détails (les pontets peuvent se trouver entre L1-L2 et N1-N2).



Description du bandeau de commande

Bandeau de commande

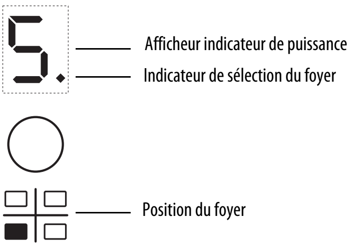


Marche/arrêt de la table de cuisson

Pour allumer la table, appuyez 2 secondes sur la touche ⓘ jusqu'à ce que les afficheurs des foyers s'éclairent. Pour éteindre, appuyez sur cette même touche jusqu'à l'extinction des afficheurs. Tous les foyers sont désactivés.
Si la table de cuisson a déjà été utilisée, l'indicateur de chaleur résiduelle "H" reste actif jusqu'au refroidissement des foyers.

Si on ne sélectionne aucune fonction dans les 10 secondes qui suivent la mise en marche de la table de cuisson, elle se désactive automatiquement

Activation et réglage des foyers



Après avoir allumé la table de cuisson et positionné la casserole sur le foyer, sélectionnez le foyer avec la touche spéciale : l'afficheur indique 5.
Chaque foyer de cuisson a plusieurs réglages de puissance commandés par les touches +/- : de "1" minimum à "9" maximum. Certains foyers sont équipés d'une fonction Booster permettant une montée en température ultra rapide. L'activation de cette fonction est signalée par la lettre "P" sur l'afficheur.

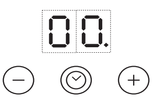
Désactivation des foyers de cuisson

Sélectionnez le foyer à éteindre. Appuyez sur la touche spéciale (le point en bas, à droite du niveau de puissance est visualisé sur l'afficheur).
Appuyez sur la touche "-" jusqu'à ramener la puissance à "0".
Pour obtenir un arrêt immédiat, maintenez la pression sur la touche de sélection du foyer pendant 3 secondes. Le foyer s'éteint et l'indicateur "H" de chaleur résiduelle apparaît.

Verrouillage du bandeau de commande

Cette fonction verrouille les commandes pour éviter l'activation accidentelle de la table de cuisson. Pour verrouiller les commandes, allumez la table de cuisson et appuyez trois secondes sur la touche 🔒 (ou sur la touche Automatic function/Eco Booster, selon le modèle) : un signal sonore et un indicateur lumineux à côté du symbole du cadenas indiquent que la fonction a été activée. Le bandeau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction Arrêt. Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations. Le point lumineux s'éteint et la table est à nouveau active.
L'eau, le liquide ayant débordé des casseroles et les objets posés sur la touche, sous le symbole, peuvent provoquer l'activation ou la désactivation involontaires de la fonction Sécurité Enfants.

Minuterie



La minuterie est un interrupteur temporisé qui permet de programmer le temps de cuisson avec un maximum de 99 minutes (1 heure et 39 minutes). Il est associé à tous les foyers.
Sélectionnez le foyer qui doit être associé à la minuterie (un point lumineux s'affiche en bas et à droite de l'indicateur de puissance), appuyez sur le bouton qui porte l'icône de l'horloge puis entrez le temps désiré à l'aide des touches "+" et "-" de la fonction Minuterie (voir figure). Quelques secondes après la dernière pression, la minuterie commence le compte à rebours (un point lumineux s'allume à côté du foyer pour lequel la

minuterie est active). À la fin du temps prédéfini, un signal sonore retentit et le foyer s'éteint automatiquement.
Pour désactiver la minuterie, appuyez sur la touche "-" jusqu'à afficher "0:0" ou appuyez 3 secondes sur la touche qui porte l'icône de l'horloge.@
Pour programmer la minuterie d'un autre foyer répétez les points ci-dessus. L'afficheur de la minuterie montre toujours le réglage associé au foyer sélectionné ou le plus court.
Pour modifier ou éteindre la minuterie, appuyez sur le sélecteur du foyer auquel elle est associée.

Avis du bandeau de commande

Voyant de chaleur résiduelle



La table est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer. Cet indicateur signale les foyers dont la température est encore élevée.

L'afficheur indique H si le foyer est encore chaud. Quand le foyer présente cette signalisation, il est possible, par exemple, de maintenir un plat au chaud ou de faire fondre du beurre.
Lorsque le foyer a refroidi, l'afficheur s'éteint.

Détection des casseroles



Si la casserole n'est pas compatible avec votre table à induction, si elle est mal positionnée ou que sa taille est inadaptée, le message "casserole absente" s'affiche (figure ci-contre). Si la casserole n'est pas détectée dans un délai de 60 secondes, la table de cuisson s'éteint.

Fonctions spéciales

Certains modèles possèdent des fonctions spéciales.

Fonction Booster (ébullition rapide)

Cette fonction associée à certains foyers permet d'exploiter au maximum la puissance de la table de cuisson (par exemple, pour faire bouillir de l'eau rapidement). Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche "+" jusqu'à ce que l'afficheur indique "P". Dix minutes après l'activation de la fonction Booster, l'appareil règle automatiquement la puissance du foyer sur 9.

Automatic function (A)

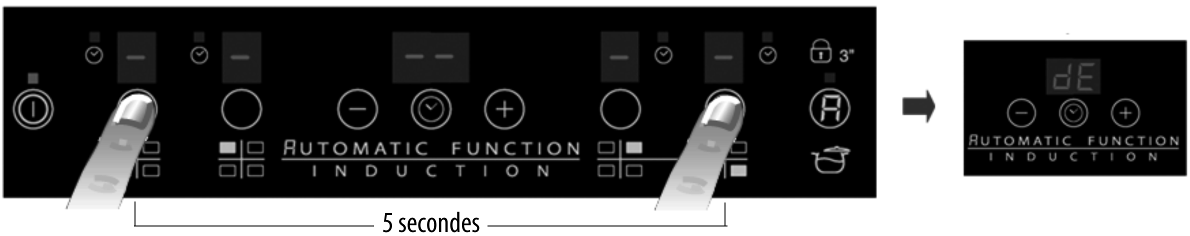
Cette fonction règle automatiquement le foyer sur la puissance nécessaire pour maintenir une faible ébullition. Activez cette fonction après avoir porté un plat à ébullition en appuyant d'abord sur la touche du foyer puis sur la touche (A).

Eco Booster (E)

Après avoir allumé la table de cuisson et sélectionné le foyer, appuyez sur la touche (E) pour activer la fonction. La table de cuisson active automatiquement un cycle qui permet de faire bouillir de l'eau et de la maintenir à ébullition en réduisant la consommation d'électricité par rapport à la fonction booster normale. La fonction est disponible uniquement sur les foyers de cuisson qui portent le symbole .

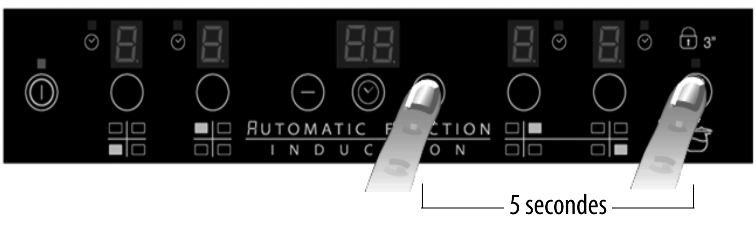
Mode Démo

Cette table de cuisson possède un mode démo qui permet de dialoguer avec le bandeau de commande sans activer les foyers correspondants. La procédure d'activation et de désactivation doit être lancée dans les 60 secondes qui suivent la mise sous tension de l'appareil.
Pour activer le mode démo, appuyez simultanément pendant 5 secondes sur les deux sélecteurs des foyers extérieurs : l'afficheur central indique "dE". Il est maintenant possible d'explorer les fonctions du bandeau de commande : la fonction Lock/Unlock est active même en mode Démo.
Pour désactiver le mode Démo, répétez la procédure sans oublier qu'il faut d'abord débrancher la table de cuisson puis la rebrancher et lancer la procédure dans les 60 secondes qui suivent la mise sous tension.



Activation/désactivation du signal sonore

Pour désactiver le signal sonore, maintenez la pression simultanément sur la touche " +" et sur le sélecteur extérieur pendant trois secondes. Pour réactiver le signal sonore, répétez la procédure. La procédure d'activation et de désactivation doit être lancée dans les 60 secondes qui suivent la mise sous tension de l'appareil.



NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT

- **N'utilisez jamais d'appareil à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.**
- **Avant le nettoyage, vérifiez que les foyers sont éteints et que l'indicateur de chaleur résiduelle ("H") a disparu.**

IMPORTANT : n'utilisez pas d'éponges abrasives ou de pailles de fer. À la longue, leur utilisation pourrait rayer le verre.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Le sucre et les aliments très sucrés abîment la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout ou des produits spécifiques pour le nettoyage de la table (suivez les indications du fabricant).

DIAGNOSTIC DES PANNES

- Lisez et suivez les instructions de la section "Mode d'emploi".
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Essuyez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.
- Si des codes alphanumériques s'affichent quand vous allumez la table de cuisson, suivez les indications du tableau ci-dessous.
- Si vous n'arrivez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la.

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
C81, C82	La zone des commandes s'éteint car la température est trop élevée.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Attendez que la table ait refroidi avant de l'utiliser.
F42 ou F43	La tension d'alimentation de la table n'est pas correcte.	Le capteur détecte une tension différente de la tension d'alimentation.	Débranchez la table du secteur et contrôlez le branchement.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Contactez le Service Après-vente et communiquez le code d'erreur		

LA TABLE DE CUISSON EST BRUYANTE

Les tables de cuisson à induction peuvent générer des sifflements ou des crépitements pendant leur fonctionnement normal. Ces bruits sont liés aux caractéristiques du fond des casseroles (par exemple, aux couches de matériaux qui le composent, au fond qui n'est pas plat, etc). Ces bruits varient en fonction du récipient utilisé et de la quantité d'aliments qu'il contient et ne sont pas le signe d'une panne.

De plus la table de cuisson à induction est équipée d'un système de refroidissement interne qui maintient les composants électroniques à une température contrôlée : pendant le fonctionnement ou pendant quelques minutes après l'arrêt de la table, on peut entendre le bruit du ventilateur. Ce phénomène est absolument normal et indispensable au fonctionnement de l'appareil.

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service Après-vente

1. Consultez le chapitre "Diagnostic des pannes" et assurez-vous que vous ne pouvez pas remédier au problème par vous-même.
2. Éteignez et rallumez la table de cuisson pour voir si le problème a été éliminé.

Si le problème persiste après ces contrôles, adressez-vous au Service Après-Vente Whirlpool le plus proche.

Pensez à donner :

- une courte description de la panne ;
- le type et le modèle exacts de la table de cuisson ;
- le code service - numéro qui suit le mot Service sur la plaque signalétique, sous l'appareil (sur la plaque métallique),
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000

Si une réparation est nécessaire, veuillez contactez un Service Après-vente agréé (qui vous garantira l'emploi de pièces détachées d'origine et une réparation correcte). Les pièces détachées sont disponibles pendant 10 ans.

TABLE DES PUISSANCES

Niveau de puissance		Type de cuisson	Utilisation des puissances (valeur indicative pouvant être adaptée en fonction de l'expérience et des habitudes de chacun)
Puissance maxi	**Boost**	Chauffage rapide	Augmentation rapide de la température de cuisson jusqu'à l'ébullition de l'eau ou chauffage rapide des liquides.
	8-9	Frire - bouillir	Faire rissoler, débuter une cuisson, frire des aliments surgelés, porter rapidement à ébullition
Puissance forte	**7-8**	Rissoler - faire revenir - bouillir - griller	Faire revenir, maintenir à ébullition, cuire et griller (cuisson courte, 5-10 minutes).
	6-7	Rissoler - cuire - cuire à l'étouffée - faire revenir - griller	Faire revenir, maintenir à légère ébullition, cuire et griller (cuisson durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer des accessoires.
Puissance moyenne	**4-5**	Cuire - cuire à l'étouffée - faire revenir - griller	Cuisson à l'étouffée, maintien à légère ébullition, cuissons longues. Préparation des pâtes
	3-4	Cuire - mitonner - épaissir - mélanger	Pour les cuissons longues (riz, sauces, viandes, poisson) dans du liquide (ex. eau, vin, bouillon, lait) et pour mélanger les pâtes
	2-3		Cuissons longues (volumes inférieurs à 1 litre : riz, sauces, viandes, poisson) d'aliments baignant dans un liquide (ex. eau, vin, bouillon, lait)
Puissance faible	**1-2**	Faire fondre - décongeler - maintenir au chaud - mélanger	Ramollir le beurre, faire fondre délicatement le chocolat, décongeler des aliments peu volumineux et maintenir à température des aliments qui viennent d'être cuits (par ex.
	1		Garder au chaud de petites portions après cuisson ou des plats de service (avec accessoire pour plaque à induction).
OFF	**Puissance zéro**	Surface de la table	Table de cuisson en veille ou éteinte (chaleur résiduelle après la fin de la cuisson, signalée par la lettre H)

REMARQUE
Pour les préparations courtes nécessitant une parfaite répartition de la chaleur (crêpes, par exemple), il est conseillé d'utiliser des ustensiles inférieurs à 24 cm de diamètre sur le double foyer de 28 cm (selon le modèle). Pour les cuissons délicates (par exemple, pour faire fondre du chocolat ou du beurre), il est conseillé d'utiliser les foyers simples plus petits.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ERG BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsinformatie, die te allen tijde gelezen en opgevolgd moet worden.

⚠ Dit is het waarschuwingssymbool, behorend bij de veiligheid, waarmee gebruikers worden gewaarschuwd voor mogelijke gevaren voor henzelf en anderen.
Alle veiligheidsberichten komen na het waarschuwingssymbool en de volgende tekst:

⚠ **GEVAAR**	**Geeft een gevaarlijke situatie aan, die ernstig letsel veroorzaakt als deze niet wordt vermeden.**
⚠ **WAARSCHUWING**	**Geeft een gevaarlijke situatie aan, die ernstig letsel zou kunnen veroorzaken als deze niet wordt vermeden.**

Alle veiligheidsberichten geven het mogelijke gevaar aan en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Houd u strikt aan de volgende aanwijzingen:

- De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact getrokken zijn voordat welke installatiehandeling dan ook verricht wordt.
- De installatie of het onderhoud moet worden uitgevoerd door een gespecialiseerde monteur volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.
- Dit apparaat moet worden geaard.
- Het netsnoer moet lang genoeg zijn om het apparaat, na inbouw in het meubel, aan te sluiten op de netvoeding.
- Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften, is er een omnipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm tussen de contacten nodig.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige stekkers of verlengsnoeren.
- Trek niet aan het netsnoer van het apparaat.
- Na de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van ruimtes). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een onjuiste instelling van de bedieningsknoppen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de warmte-elementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- De toegankelijke delen kunnen tijdens de werking erg heet worden. Kinderen moeten uit de buurt en in de gaten gehouden worden, om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Raak de verwarmingselementen van het apparaat niet aan tijdens en na het gebruik. Vermijd contact met doeken of andere brandbare materialen tot alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.
- Leg geen brandbaar materiaal op het apparaat of in de buurt ervan.
- Oververhitte vetten en olie kunnen makkelijk vlam vatten. Controleer de kookplaat regelmatig als u bij de bereiding veel vet en olie gebruikt.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over hoe zij het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en de risico's van het gebruik begrijpen.Kinderen mogen niet spelen met het apparaatReiniging en onderhoud mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

- Leg geen metalen voorwerpen zoals keukengerei (messen, vorken, lepels, deksels, enz.) op de kookzone, deze zouden hierdoor heet kunnen worden.
- Er moet in de ruimte onder het apparaat een scheidingspaneel, niet bijgeleverd, gemonteerd worden.
- Als het oppervlak gebarsten is, dient u het apparaat uit te schakelen om het risico van een elektrische schok te vermijden.
- Het is niet de bedoeling dat het apparaat in werking gesteld kan worden met een externe timer of met een afzonderlijke afstandsbediening.
- WAARSCHUWING: Op de kookplaat koken met vet of olie zonder dat u erbij blijft, kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden. Probeer brand NOOIT te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlammen af met bijvoorbeeld een deksel of brandblusdeken.
  WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Metaalhoudende voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden gelegd, omdat ze heet kunnen worden.
- Schakel het kookplaatelement na gebruik uit met de knop en vertrouw niet alleen op de pannendetector.

MILIEUTIPS

Verwerking van de verpakking

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals wordt aangegeven door het symbool (♲). De verschillende onderdelen van de verpakking mogen niet terechtkomen in het milieu, maar moeten als afval verwerkt worden volgens de plaatselijke voorschriften.

Verwerking van het apparaat

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).
Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste wijze als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Het symbool op het product of op de begeleidende documentatie bij het product geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar naar een speciaal verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten moet worden gebracht.

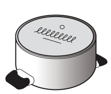
Energiebesparing

Om de beste resultaten te verkrijgen adviseren wij het volgende:
- Gebruik potten en pannen met een doorsnede die gelijk is aan die van de kookzone.
- Gebruik alleen pannen met een platte bodem.
- Houd tijdens het koken zo veel mogelijk de deksel op de pan.
- Met een snelkookpan kunt u nog meer tijd en energie besparen.
- Zet de pan altijd in het midden van de op de kookplaat getekende kookzone.

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING CE

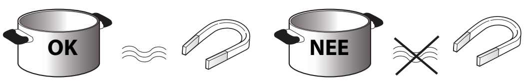
- Dit apparaat, bedoeld om in contact te komen met levensmiddelen, voldoet aan het reglement (CE) n.1935/2004 en is ontworpen, gefabriceerd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de “Laagspanningsrichtlijn” 2006/95/EG (die de richtlijn 73/2 3/EEG en latere amendementen vervangt), beveiligingsvereisten van de Richtlijn “Elektromagnetische compatibiliteit” 2004/108/EG.

VOORDAT U DE KOOKPLAAT IN GEBRUIK NEEMT



BELANGRIJK: als de pannen niet de vereiste afmetingen hebben, zullen de kookzones niet werken. Gebruik alleen pannen met het symbool “INDUCTION SYSTEM” (afbeelding hiernaast). Voordat u de kookplaat inschakelt, eerst de pan op de gewenste kookzone zetten.

REEDS AANWEZIGE PANNEN



Om te controleren of de pan geschikt is voor de kookplaat kunt u een magneet gebruiken: pannen die niet worden aangetrokken door de magneet, zijn niet geschikt.
- Controleer of de bodem van de pannen niet ruw is en zo krassen in het oppervlak van de kookplaat zou kunnen maken. Controleer het keukengerei.
- Zet nooit warme pannen en koekenpannen op het bedieningspaneel van de plaat. Dit zou hierdoor schade kunnen oplopen.

AANBEVOLEN DIAMETER PANBODEM

XL	Ø 28 cm	Ø 17 cm min. → 28 cm max.	M	Ø 18 cm	Ø 12 cm min. → 18 cm max.
L	Ø 21 cm	Ø 15 cm min. → 21 cm max.	S	Ø 14,5 cm	Ø 10 cm min. → 14,5 cm max.

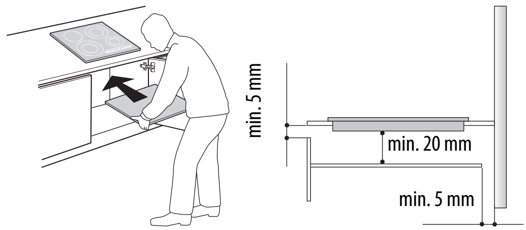
INSTALLATIE

Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en neem, in geval van problemen, contact op met de leverancier of de Klantenservice.
Raadpleeg, voor de afmetingen voor het inbouwen en de installatie-aanwijzingen de afbeeldingen op pagina 2.

VOORBEREIDING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW

⚠ WAARSCHUWING

- **Installeer een scheidingspaneel onder de kookplaat.**
- **Het onderste gedeelte van het apparaat mag na installatie niet toegankelijk zijn.**
- **Als er onder de kookplaat een oven geïnstalleerd wordt, geen scheidingspaneel monteren.**



- Houd u voor de afstand tussen de onderkant van de kookplaat en het scheidingspaneel aan de afmetingen in de afbeelding.
- Voor een correcte werking van het apparaat mag de minimaal vereiste opening tussen werkblad en bovenkant van het meubel (min. 5 mm) nooit afgedekt worden.
- Als er een oven onder de kookplaat geïnstalleerd wordt, controleer dan of de oven voorzien is van een koelsysteem.
- Installeer de kookplaat niet boven een afwasmachine of wasmachine, zodat de elektronische schakelingen niet in contact komen met stoom of vocht; hierdoor kunnen de schakelingen beschadigd worden.
- Bij verzonken installatie dient u contact op te nemen met de klantenservice om te verzoeken om de montage van de schroevenset 4801 211 00112.
- Gebruik voor het verwijderen van de kookplaat een schroevendraaier (niet bijgeleverd) om de veren rond het onderste deel van de plaat los te maken.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

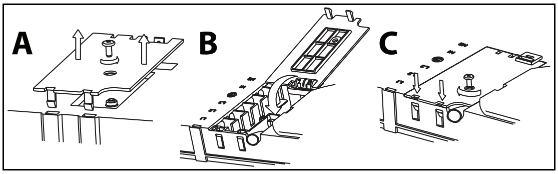
⚠ WAARSCHUWING

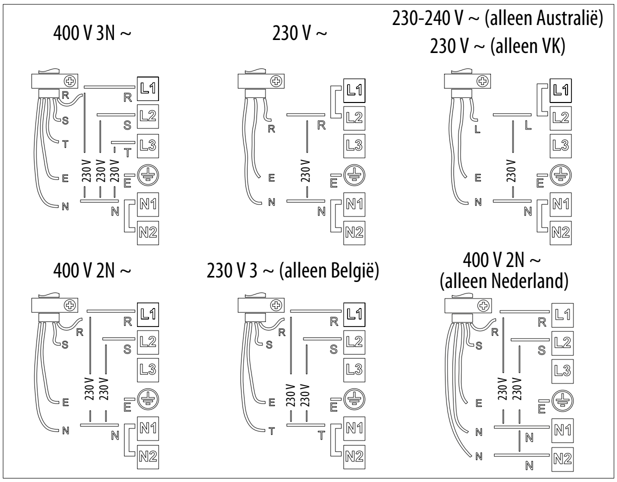
- **Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.**
- **Het apparaat moet geïnstalleerd worden door een gekwalificeerd technicus die volledig op de hoogte is van de geldende veiligheids- en installatievoorschriften.**
- **De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor letsel bij personen of dieren of schade aan voorwerpen die het gevolg is van het niet naleven van de voorschriften uit dit hoofdstuk.**
- **Het netsnoer moet lang genoeg zijn om de kookplaat te kunnen verwijderen uit het werkblad.**
- **Verzeker u ervan dat de spanning die vermeld is op het typeplaatje op de bodem van het apparaat overeenkomt met de netspanning in de woning waar het apparaat geïnstalleerd zal worden.**

Aansluiting op het klemmenblok

Gebruik voor de elektrische aansluiting een kabel van het type H05RR-F zoals aangegeven is in onderstaande tabel.

Geleiders	Aantal x afmeting
230 V ~ ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (alleen Australië)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2

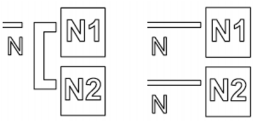




Belangrijk:

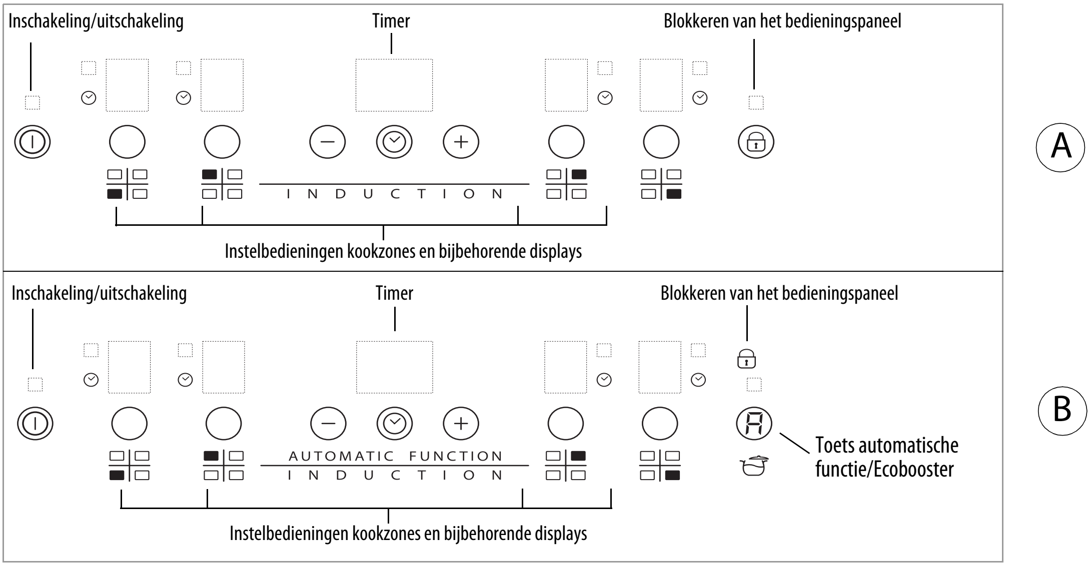
- Laat de tijdelijke metalen verbindingsdraden tussen de schroeven van het klemmenblok L1-L2 en N1-N2 zitten of verwijder ze volgens het aansluitdiagram (zie de afbeelding).
- Als de kabel is bijgeleverd, de aanwijzingen voor de aansluiting, die bij de kabel zitten, raadplegen.
- Zorg ervoor dat alle zes de schroeven van het klemmenblok aangedraaid worden na het aansluiten van de kabels.

Voorbeeld van een aanwezige verbindingsdraad (links) of een verwijderde verbindingsdraad (rechts). Zie het aansluitdiagram voor details (de verbindingsdraden kunnen tussen L1-L2 en tussen N1-N2 geplaatst zijn).



Beschrijving van het bedieningspaneel

Bedieningspaneel

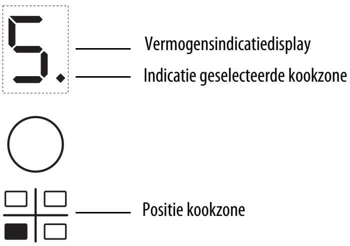


Aan- en uitzetten van de kookplaat

Om de kookplaat in te schakelen houdt u de toets ⓘ circa 2 seconden ingedrukt, tot de displays van de kookzones oplichten. Om de kookplaat uit te schakelen, drukt u op dezelfde toets tot de displays uitgaan Alle kookzones worden uitgeschakeld.
Wanneer de kookplaat eerder gebruikt is, blijft de restwarmte-indicator “H” actief tot de kookzones zijn afgekoeld.

Als er binnen 10 seconden na het inschakelen van de kookplaat geen enkele functie wordt geselecteerd, zal de plaat automatisch worden uitgeschakeld.

Inschakeling en instelling kookzones



Als de kookplaat is ingeschakeld en er een pan op de gekozen zone is geplaatst, de zone selecteren met de bijbehorende toets: op het display wordt niveau 5 weergegeven.
Iedere kookzone heeft diverse vermogensniveaus die ingesteld kunnen worden met de +/- toetsen, die van “1”: minimaal vermogen tot “9”: maximaal vermogen lopen. Sommige kookzones hebben een snelkookfunctie (Booster), dit wordt op het display aangegeven met de letter “P”.

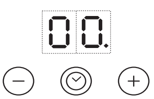
Uitschakeling kookzones

Selecteer de kookzone die u uit wilt schakelen. Door op de betreffende toets te drukken (het puntje van het vermogensniveau wordt rechtsonder op het display weergegeven).
Druk op de toets “-” tot het niveau “0” is.
Houd de zonekeuzetoets 3 sec. ingedrukt om de zone onmiddellijk uit te schakelen. De kookzone wordt uitgeschakeld en de restwarmte-indicator “H” verschijnt.

Blokkeren van het bedieningspaneel

De functie blokkeert de bedieningen om te voorkomen dat ze per ongeluk worden ingeschakeld. Om de blokkering van het bedieningspaneel te activeren schakelt u de kookplaat in en houdt u de toets 🔒 drie seconden ingedrukt. Een geluidssignaal en een lichtindicator onder het symbool van de sleutel geven aan dat de beveiliging geactiveerd is. Het bedieningspaneel is geblokkeerd, met uitzondering van de uitschakelfunctie. Om de blokkering van de bedieningen uit te schakelen herhaalt u de Instellingsprocedure. Het lichtpuntje gaat uit en de kookplaat is weer actief.
De aanwezigheid van water, vloeistof die overgekookt is uit de pannen of voorwerpen die op de toets onder het symbool worden gezet, kunnen ertoe leiden dat de blokkering van het bedieningspaneel onbedoeld in- of uitgeschakeld wordt.

Timer



De timer is een tijdschakelaar die de mogelijkheid biedt om voor alle kookzones een bereidingsduur in te stellen van maximaal 99 minuten (1 uur en 39 minuten).
Selecteer de kookzone waarvoor u de timer wilt instellen (rechts onder de indicator van het vermogensniveau op het display verschijnt een lichtpuntje), druk op de knop met het kloksymbool en stel vervolgens de gewenste tijd in met de toetsen “+” en “-” van de timerfunctie (zie de

afbeelding). Enkele seconden nadat de knop voor het laatst is ingedrukt, begint de timer af te tellen (er gaat een lichtpuntje branden naast de zone waarvoor de timer is ingeschakeld). Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.
Om de timer te deactiveren, drukt u op de toets "-" tot het display "0:0" aangeeft of drukt u gedurende 3 sec. op de toets met het kloksymbool.
Om de timer voor een andere zone in te stellen, bovenstaande punten herhalen. Op het display van de timer wordt altijd de tijd van de gekozen zone weergegeven of de kortste tijd.
Om de instelling van de timer te veranderen of om de timer uit te schakelen moet de bijbehorende zonekeuzetoets worden ingedrukt.

Waarschuwingen van het bedieningspaneel

Restwarmte-indicator.



De kookplaat heeft voor iedere kookzone een restwarmte-indicator. Deze indicator signaleert welke kookzones nog warm zijn.
Als op het display H wordt weergegeven, is de kookzone nog warm. Als deze signalering voor de zone wordt gegeven is het bijvoorbeeld mogelijk een gerecht warm te houden of boter te laten smelten
Wanneer de kookzone afkoelt, gaat het display uit.

Indicator 'verkeerde pan of geen pan'.



Als de pan niet geschikt is voor uw inductiekookplaat, verkeerd geplaatst is of niet de juiste afmeting heeft, verschijnt de indicatie "geen pan" op het display (afbeelding hiernaast). Als er binnen 60 seconden geen pan gedetecteerd wordt, gaat de kookplaat uit.

Speciale functies

Sommige modellen zijn uitgerust met speciale functies:

Snelkookfunctie (Booster)

Deze functie is slechts op enkele kookzones aanwezig en maakt het mogelijk het vermogen van de plaat optimaal te benutten (bijvoorbeeld om snel water aan de kook te brengen). Om de functie te activeren, toets "+" indrukken tot op het display "P" verschijnt. Nadat de boosterfunctie 10 minuten gebruikt is, stelt het apparaat de zone automatisch in op niveau 9.

Automatische functie (A)

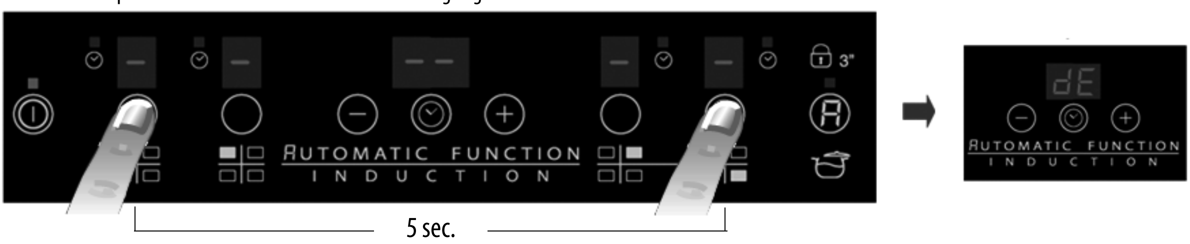
De functie stelt automatisch een vermogensniveau in dat geschikt is om het minimumkookpunt te handhaven. Activeer deze functie nadat de gerechten het kookpunt hebben bereikt, door eerst op de betreffende zonetoets te drukken en vervolgens op de toets (A).

Eco Booster (E)

Na inschakeling van de kookplaat en selectie van de zone, op toets (E) drukken om de functie te activeren. De kookplaat activeert automatisch een cyclus waarmee het water aan de kook wordt gebracht en gehouden waardoor het verbruik van elektriciteit beperkt wordt in vergelijking met de normale boosterfunctie. De functie is alleen aanwezig op de kookzones met het symbool .

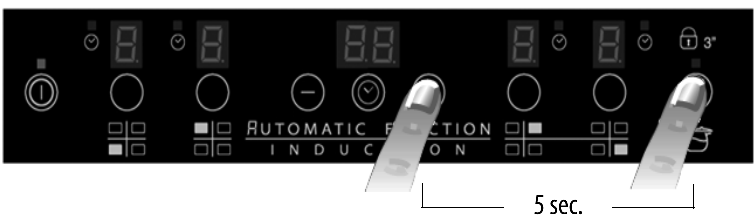
Demofunctie

Deze kookplaat is voorzien van een demofunctie, deze biedt de mogelijkheid om met het bedieningspaneel te werken zonder de bijbehorende kookzones te activeren.
De procedure voor het in- en uitschakelen moet binnen 60 seconden nadat het apparaat gevoed wordt door het elektriciteitsnet van de eigen woning worden uitgevoerd.
Om de demofunctie in te schakelen gelijktijdig gedurende 5 seconden de keuzetoetsen van de buitenste kookzones indrukken: "dE" wordt op het middelste display weergegeven.
Nu kunnen de functies van het bedieningspaneel onderzocht worden, de functies Lock en Unlock zijn ook actief in de Demomodus.
Om de Demofunctie uit te schakelen, de procedure herhalen, vergeet niet dat eerst de stekker van de kookplaat uit het stopcontact gehaald en vervolgens weer geplaatst moet worden en dat de procedure binnen 60 seconden na de aansluiting uitgevoerd moet worden.



In-/uitschakeling geluidssignaal

Om het geluidssignaal uit te schakelen moeten de toetsen " +" en de buitenste keuzetoets gedurende drie seconden ingedrukt worden. Om het geluidssignaal weer in te schakelen, de procedure herhalen. De procedure voor het in- en uitschakelen moet binnen 60 seconden nadat het apparaat gevoed wordt door het elektriciteitsnet van de eigen woning worden uitgevoerd.



REINIGING

⚠ WAARSCHUWING

- **Gebruik nooit een stoomreiniger.**
- **Controleer voordat u gaat schoonmaken of de kookzones uitgeschakeld zijn en dat de restwarmte-indicator ("H") niet wordt weergegeven.**

BELANGRIJK: gebruik geen schuursponsjes of metalen sponsjes. Daardoor kan het glas, in de loop van de tijd, beschadigd raken.

- Na elk gebruik de kookplaat af laten koelen en schoonmaken om aangekoekt vuil en vlekken van gemorst voedsel te te verwijderen.
- Suiker of levensmiddelen met een hoog suikergehalte beschadigen het glaskeramische oppervlak en moeten onmiddellijk worden verwijderd.
- Zout, suiker en zand kunnen krassen maken in het glazen oppervlak.
- Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of specifieke producten voor het reinigen van de kookplaat (houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant).

OPSPOREN VAN STORINGEN

- Lees en volg de instructies op uit de paragraaf "Gebruiksaanwijzing".
- Controleer of er geen stroomuitval is.
- Maak het oppervlak van de kookplaat na het schoonmaken goed droog.
- Als bij de inschakeling van de kookplaat op het display alfanumerieke codes worden weergegeven, dient u volgens onderstaande tabel te handelen.
- Als u er niet in slaagt de kookplaat na gebruik uit te schakelen, de stekker uit het stopcontact trekken.

FOUTCODE	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
C81, C82	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld door te hoge temperaturen	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt
F42 of F43	Het aansluitvoltage is niet goed	De sensor detecteert een verschil tussen het voltage van het apparaat en het voltage van de netvoeding	Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet en controleer de aansluiting
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Bel de Klantenservice en geef de foutcode door		

GELUIDEN AFKOMSTIG VAN DE KOOKPLAAT

Inductiekookplaten kunnen gepiep of gekraak veroorzaken tijdens de normale werking, deze geluiden zijn afkomstig van de pannen zelf en zijn te wijten aan eigenschappen van de bodem (bijvoorbeeld verschillende materiaallagen waaruit deze is opgebouwd, bodem niet vlak). Deze geluiden variëren naar gelang de gebruikte pan en de hoeveelheid voedsel die erin zit maar duiden niet op een storing.

Bovendien is de inductiekookplaat voorzien van een intern koelsysteem om de elektronische onderdelen op een gecontroleerde temperatuur te houden, daarom kan gedurende de werking maar ook enkele minuten na het uitschakelen van de kookplaat het geluid van de ventilator gehoord worden. Dit is volstrekt normaal en noodzakelijk voor de goede werking van het apparaat.

KLANTENSERVICE

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice

1. Controleer of het mogelijk is het probleem zelf op te lossen aan de hand van punten die beschreven worden in "Het opsporen van storingen".
2. Schakel de kookplaat uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.

Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Klantenservice.

Vermeld altijd:

- de aard van de storing;
- het type en het exacte model van de kookplaat;
- het servicenummer (dat is het nummer achter het woord Service op het typeplaatje), dat aan de onderkant van het apparaat zit (op de metalen plaat).
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

Wanneer er een reparatie nodig is, neem dan contact op met een **officieel klantenservicecentrum** (om te garanderen dat er originele reserveonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd). De reserveonderdelen blijven nog 10 jaar lang verkrijgbaar.

VERMOGENSTABELLEN

Vermogensniveau		Soort bereiding	Gebruik van het niveau (de indicatie hangt af van de ervaring en de bereidingsgewoonten)
Max. vermogen	Boost	Snel verwarmen	Ideaal om in korte tijd de temperatuur van het voedsel te verhogen tot het kookpunt, in het geval van water, of snel kookvocht te verwarmen
	8-9	Bakken - koken	Ideaal om aan te braden, een bereiding te starten, diepvriespoducten te bakken, water snel aan de kook te brengen
Hoog vermogen	7-8	Aanbraden - fruiten - koken - grillen	Ideaal om te fruiten, vocht aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende korte tijd, 5-10 minuten).
	6-7	Aanbraden - koken - laten sudderen - fruiten - grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende gemiddelde tijd, 10-20 minuten), accessoires voor te verwarmen.
Gemiddeld vermogen	4-5	Koken - laten sudderen - fruiten - grillen	Ideaal om te laden sudderen, vocht heel zachtjes aan de kook te houden, koken (gedurende lange tijd). Deeg smeuïg maken
	3-4	Koken - laten pruttelen - inkoken - smeuïg maken	Ideaal voor langere bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk), deeg smeuïg maken
	2-3		Ideaal voor langere bereidingen (hoeveelheden kleiner dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) in bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk).
Laag vermogen	1-2	Smelten - ontdooien - warmhouden - smeuïg maken	Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten, producten van kleine afmetingen te ontdooien en net bereide gerechten warm te houden (bv. sauzen, soepen, minestrone'
	1		Ideaal voor het warmhouden van net bereide gerechten, het smeuïg maken van risotto's en het warmhouden van dekschalen (met accessoires die geschikt zijn voor inductie)
OFF	Vermoge n nul	Steunoppervlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door H)

OPMERKING:
In geval van kortdurende bereidingen waarbij een perfecte verdeling van warmte noodzakelijk is (bijvoorbeeld pannenkoeken) op de dubbele zone met een doorsnede van 28 cm (indien aanwezig) wordt geadviseerd pannen te gebruiken met een doorsnede van niet meer dan 24 cm. Voor behoedzame bereidingen (bijvoorbeeld chocolade of boter smelten) wordt geadviseerd de enkele zones met een kleinere doorsnede te gebruiken.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON SUMAMENTE IMPORTANTES

Tanto el manual como el aparato tienen importantes mensajes de seguridad que hay que leer y respetar siempre.

⚠ Símbolo de peligro que advierte sobre riesgos posibles para el usuario y las demás personas.
Todos los mensajes de seguridad están precedidos del símbolo de peligro y de los siguientes términos:

⚠ **PELIGRO**	**Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, provoca lesiones graves.**
⚠ **ADVERTENCIA**	**Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, podría provocar lesiones graves.**

Todos los mensajes de seguridad especifican el peligro al que se refieren e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas resultantes de un uso no correcto del aparato. Atenerse estrictamente a las siguientes instrucciones:

- El aparato se debe desconectar de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
- La instalación y el mantenimiento deben ser ejecutados por un técnico especializado según las instrucciones del fabricante y de conformidad con las normas locales vigentes en materia de seguridad. No realizar reparaciones o sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual de uso.
- La puesta a tierra del aparato es obligatoria.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la red eléctrica.
- Para que la instalación sea conforme a las normas de seguridad vigentes, es necesario un interruptor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- No utilizar tomas múltiples ni prolongadores.
- No tirar del cable de alimentación del aparato.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (ej. calentar ambientes). El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños producidos por un mal uso del aparato.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante el uso. Hay que tener cuidado para no tocar los elementos que generan calor. Los niños menores de 8 años deberán permanecer alejados, salvo que sean supervisados de forma continua.
- Las partes accesibles pueden recalentarse mucho durante el uso. Los niños deben mantenerse a distancia y vigilados para que no jueguen con el aparato.
- Durante y después del uso no tocar las resistencias del aparato. Evitar el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.
- No apoyar material inflamable sobre el aparato o cerca de él.
- El aceite y la grasa recalentados pueden arder con facilidad. Vigilar la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de más de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si son supervisados o se les ha dado instrucciones sobre un uso seguro del aparato, y comprenden los peligros que implica. Los niños no deberán jugar con el aparato. Los niños no deberán realizar labores de limpieza o mantenimiento en el aparato, si no son vigilados.
- No apoyar en la zona de cocción objetos metálicos como utensilios de cocina (cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, etc.), ya que podrían recalentarse.
- Es obligatorio instalar un panel separador (no incluido en el suministro) debajo del aparato.
- Si la superficie esta agrietada, apague el aparato para evitar una posible descarga eléctrica.
- El aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia por separado.

- ADVERTENCIA: Si deja en la placa comida con grasa o aceite, puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua. Apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo con una tapa o una manta ignífuga.
  ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene cosas en las superficies de cocción.
- No utilice limpiadores a vapor.
- No se debe colocar en la superficie de la placa objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.
- Después de usarla, apague la placa con el mando y no se base en el detector de sartenes.

CONSEJOS PARA PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE

Eliminación del embalaje

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclado (♲). Elimine los distintos tipos de material del embalaje conforme a la normativa local sobre eliminación de desechos.

Eliminación del producto

Este aparato lleva la marca CE de conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre desechos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

El símbolo en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no se puede tratar como desecho doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

Ahorro de energía

Para obtener los mejores resultados:
- Utilice ollas y sartenes cuyo diámetro de fondo sea igual al de la zona de cocción.
- Utilice exclusivamente ollas y sartenes con fondo plano.
- Si es posible, mantenga la olla tapada durante la cocción.
- Las ollas a presión permiten ahorrar tiempo y energía.
- Coloque la olla en el centro de la zona de cocción señalada en la placa.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

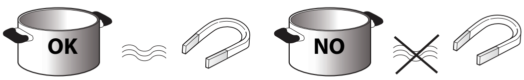
- Este aparato, destinado a entrar en contacto con productos alimentarios, es conforme al reglamento (CE) n.1935/2004 y ha sido proyectado, construido e introducido en el mercado de conformidad con los requisitos de seguridad de la directiva de "Baja Tensión" 2006/95/CE (que sustituye la 73/2 3/CEE y posteriores enmiendas) y los requisitos de protección de la directiva "EMC" 2004/108/CE.

ANTES DEL USO



IMPORTANTE: si las ollas no son de la dimensión adecuada, las zonas de cocción no se encenderán. Utilice sólo ollas que tengan el símbolo de "SISTEMA POR INDUCCIÓN" (figura al lado). Antes de encender la placa de cocción, coloque la olla sobre la zona de cocción deseada.

RECIPIENTES PREEXISTENTES



Para comprobar si el recipiente es compatible con la placa de cocción por inducción, utilice un imán: las ollas sólo serán adecuadas si son atraídas por el imán.
- Asegúrese de que el fondo de las ollas no sea rugoso ya que podría dañar la superficie de cocción. Compruebe la vajilla.
- No apoye las ollas ni las sartenes calientes sobre la superficie del panel de mandos de la placa. Podrían causar daños materiales.

DIÁMETROS RECOMENDADOS PARA EL FONDO DE LA OLLA

XL	Ø 28 cm	Ø 17 cm mín. → 28 cm máx.	M	Ø 18 cm	Ø 12 cm mín. → 18 cm máx.
L	Ø 21 cm	Ø 15 cm mín. → 21 cm máx.	S	Ø 14,5 cm	Ø 10 cm mín. → 14,5 cm máx.

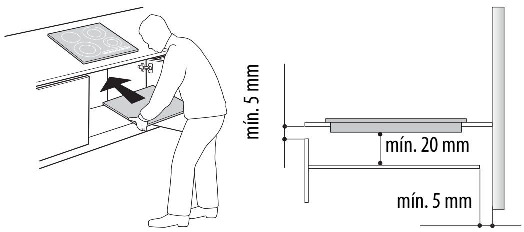
INSTALACIÓN

Desembalar el producto y comprobar que no se haya dañado durante el transporte. En caso de problemas, contactar con el revendedor o el Servicio de Asistencia al Cliente.
Ver las medidas de empotrado y las instrucciones de instalación en las imágenes de la página 2.

PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL EMPOTRADO

⚠ ADVERTENCIA

- **Instalar un panel separador debajo de la placa de cocción.**
- **La parte inferior del producto no debe quedar accesible después de la instalación.**
- **En caso de instalar un horno abajo, no interponer el panel separador.**



- La distancia entre la cara inferior de la placa y el panel separador debe respetar las dimensiones indicadas en la figura.
- Para asegurar el funcionamiento correcto del aparato, la abertura mínima (mín. 5 mm) necesaria entre la superficie de apoyo y el lado superior del plano del mueble no debe estar obstruida.
- Si debajo de la placa de cocción se instala un horno, hay que asegurarse de que esté provisto de sistema de enfriamiento.
- No instale la placa de cocción cerca del lavavajillas ni de la lavadora, para evitar la exposición de los circuitos electrónicos a vapor o humedad que podrían dañarlos.
- En caso de instalación al ras, llamar al servicio de asistencia para pedir el montaje del kit de tornillos 4801 211 00112.
- Para desmontar la placa aplicar un destornillador (no suministrado) a los muelles del perímetro de la parte inferior del aparato.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

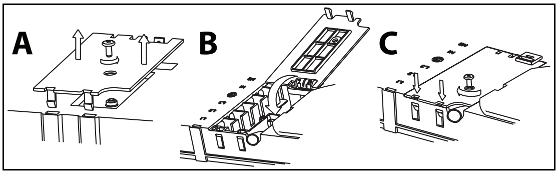
⚠ ADVERTENCIA

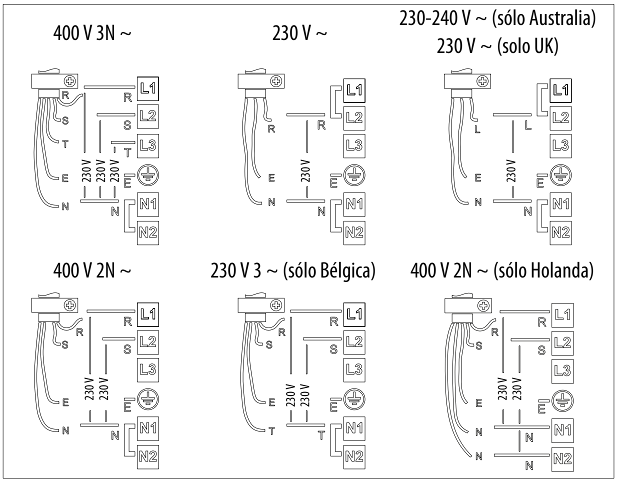
- **Desconecte el aparato de la red eléctrica.**
- **La instalación del aparato debe dejarse en manos de un técnico cualificado que conozca a fondo la normativa de seguridad e instalación.**
- **El fabricante declina toda responsabilidad ante daños a personas, animales o bienes en caso de incumplimiento de las normas mencionadas en este capítulo.**
- **La longitud del cable de alimentación debe ser suficiente para que la placa de cocción se pueda retirar de la superficie de apoyo.**
- **Asegúrese de que el valor de tensión indicado en la placa de identificación, colocada en el fondo del aparato, coincida con el valor de tensión de la vivienda.**

Conexión al bloque de terminales

Para la conexión eléctrica, utilice un cable de tipo H05RR-F, como se indica en la tabla siguiente.

Conductores	Cantidad x tamaño
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (sólo Australia)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2

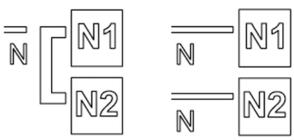




Importante:

- Mantener o quitar los puentes metálicos entre los tornillos de la regleta L1-L2 y N1-N2 siguiendo el esquema de conexiones (ver figura).
- Si el cable está incluido en el suministro, consultar las instrucciones de conexión adjuntas al cable.
- Asegurarse de que los seis tornillos de la regleta queden apretados después de la conexión de los cables.

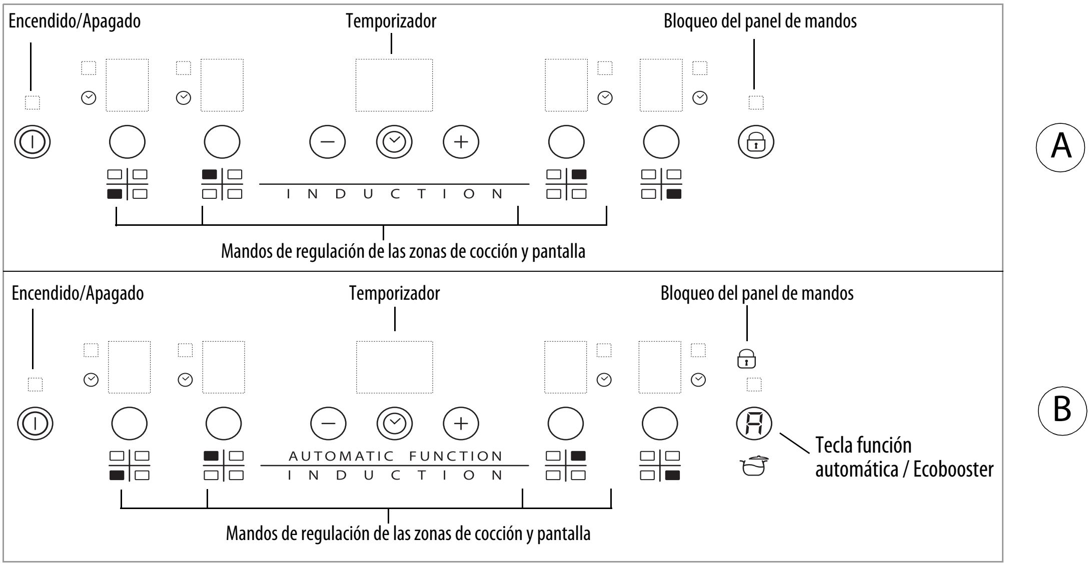
Ejemplo de puente presente (izquierda) o quitado (derecha). Vea los detalles en el esquema de conexiones (los puentes pueden estar entre L1-L2 y entre N1-N2).



INSTRUCCIONES DE USO

Descripción del panel de mandos

Panel de mandos

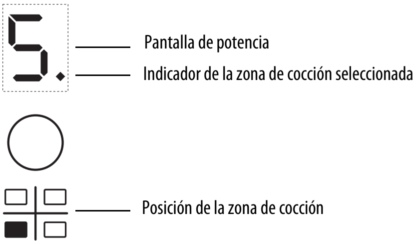


Encendido/apagado de la placa de cocción

Para encender la placa de cocción, mantener pulsada 2 segundos la tecla ⏻ hasta que se iluminen las pantallas de las zonas de cocción. Para apagarla, volver a presionar la tecla hasta que las pantallas se apaguen. Se desactivan todas las zonas de cocción.
Si la placa de cocción se ha utilizado, el indicador de calor residual "H" permanecerá encendido hasta que las zonas de cocción se enfríen.

Si a los 10 segundos de encender la placa de cocción no se ha seleccionado una función, la placa se apaga automáticamente.

Activación y regulación de las zonas de cocción



Tras encender la placa de cocción y colocar la olla en la zona seleccionada, seleccionar la zona con la tecla correspondiente: la pantalla indica el nivel 5.
Cada zona de cocción posee distintos niveles de potencia, regulables con las teclas +/-, de "1" (potencia mínima) a "9" (potencia máxima). Algunas zonas de cocción disponen de función de ebullición rápida (Booster), letra "P" de la pantalla.

Desactivación de las zonas de cocción

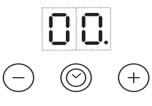
Seleccionar la zona de cocción que se desea apagar. Pulsar la tecla correspondiente (en la pantalla se visualiza el punto abajo a la derecha del nivel de potencia).
Pulsar la tecla "-" hasta seleccionar el nivel "0".
Para el apagado inmediato, pulsar 3 segundos la tecla de selección de zona. La zona de cocción se desactiva y aparece el indicador "H" de calor residual.

Bloqueo del panel de mandos

Esta función bloquea los mandos para prevenir la activación accidental de la placa de cocción. Para activar la función, encender la placa y pulsar tres segundos la tecla 🔒 (o la tecla Automatic function/Eco Booster, si la hay). Una señal acústica y un indicador luminoso señalizan al lado del símbolo del candado la activación del bloqueo. Se bloquean todas las funciones del panel de mandos, excepto la de apagado. Para desactivar el panel de mandos, repetir la secuencia de activación. El punto luminoso se apagará y las funciones de la placa volverán a activarse.

El agua, los líquidos desbordados de las ollas o los objetos depositados sobre la tecla debajo del símbolo pueden activar o desactivar accidentalmente el bloqueo del panel de mandos.

Temporizador (Timer)



El temporizador es un interruptor horario que permite programar un tiempo de cocción máximo de hasta 99 minutos (1 hora y 39 minutos) asociable a todas las zonas de cocción.
Seleccionar la zona de cocción que se desea controlar con el temporizador (en la pantalla se enciende un punto luminoso en la parte inferior derecha del indicador de nivel de potencia), pulsar la tecla del icono del reloj y programar el tiempo con las teclas "+" y "-" de la función temporizador (ver la figura).
Unos segundos después de pulsar la tecla por última vez, el temporizador iniciará la cuenta atrás (un punto luminoso se enciende al lado de la zona donde se ha activado el temporizador). Al cumplirse el tiempo programado, la señal acústica se activa y la zona de cocción se apaga automáticamente.

Para desactivar el temporizador, pulsar la tecla “-” hasta que en la pantalla aparezca “0:0” o pulsar 3 segundos la tecla del icono del reloj.
Para programar el temporizador en otra zona, repetir los puntos anteriores. La pantalla del temporizador siempre muestra el que está asociado a la zona seleccionada o el más breve.
Para modificar o apagar el temporizador es necesario pulsar la tecla de selección de zona a la que está asociado.

Avisos del panel de mandos

Indicador de calor residual.



La placa posee un indicador de calor residual para cada zona de cocción. Este indicador muestra las zonas de cocción que todavía están excesivamente calientes.
Si en la pantalla se visualiza H, quiere decir que la zona de cocción todavía está caliente Si el indicador de una zona está encendido, ésta se podrá utilizar para mantener caliente un alimento o derretir mantequilla.
Al enfriarse la zona de cocción, la pantalla se apaga.

Indicador de olla inadecuada o ausente.



Si la olla no es compatible con la placa, si está mal colocada o si no es de las dimensiones adecuadas, aparece la indicación de “olla ausente” (figura al lado). Si en 60 segundos no se detecta ninguna olla, la placa se apaga.

Funciones especiales

Algunos modelos están dotados de funciones especiales:

Función de ebullición rápida (Booster)

Función disponible sólo en algunas zonas de cocción que permite aprovechar al máximo la potencia de la placa (por ejemplo, para hacer hervir el agua rápidamente).
Para activar la función, pulsar la tecla “+” hasta que la pantalla indique “P”. A los 10 minutos de uso de la función booster, el aparato pone la zona automáticamente en el nivel 9.

Automatic function Ⓐ

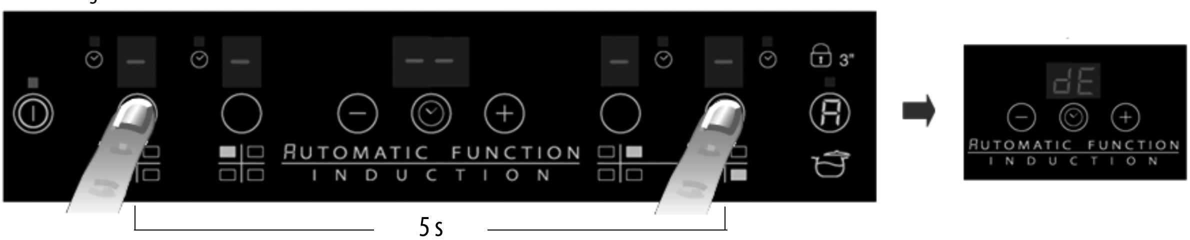
Esta función selecciona automáticamente un nivel de potencia adecuado para mantener la ebullición mínima. Activar esta función una vez alcanzado el hervor, pulsando primero la tecla de la zona y luego la tecla Ⓐ.

Eco Booster Ⓔ

Con la placa de cocción encendida y la zona seleccionada, pulsar la tecla Ⓔ para activar la función. La placa de cocción automáticamente activa un ciclo que permite hervir y mantener el agua en ebullición, reduciendo los consumos de energía eléctrica respecto de la función booster normal. La función existe sólo en las zonas que tienen el símbolo .

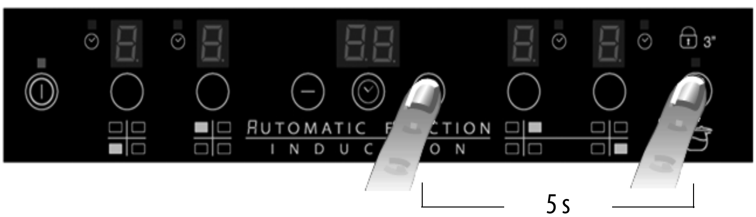
Modo Demo

Esta placa de cocción está dotada de modo Demo, el cual permite interactuar con el panel de mandos sin activar las zonas de cocción correspondientes. La activación y la desactivación deben producirse en un plazo de 60 segundos desde el momento en que el aparato se alimenta con la red eléctrica de la vivienda.
Para activar el modo Demo pulsar 5 segundos las dos teclas de selección de zona externas simultáneamente: la pantalla central indica “dE”. Ahora es posible explorar las funciones del panel de mandos. La función de Lock y Unlock está activa también en modo Demo.
Para desactivar el modo Demo, repetir el procedimiento recordando que es necesario primero desconectar la placa de la red y luego reconectarla y ejecutar el procedimiento en un plazo de 60 segundos desde el momento de la conexión.



Activación y desactivación de la señal acústica

Para desactivar la señal acústica es necesario mantener pulsadas la tecla “ +” y la tecla de selección externa tres segundos. Para reactivar la señal acústica, repetir el procedimiento. La activación y la desactivación deben producirse en un plazo de 60 segundos desde el momento en que el aparato se alimenta con la red eléctrica de la vivienda.



LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA

- **No utilizar nunca limpiadoras de vapor.**
- **Antes de limpiar la placa, asegurarse de que las zonas de cocción y el indicador de calor residual (“H”) estén apagados.**

IMPORTANTE: no utilizar esponjas abrasivas ni lana de metal. Con el tiempo podrían estropear el vidrio.

- Después de cada uso, esperar que la placa se enfríe y limpiarla para eliminar depósitos incrustados, manchas y restos de comida.
- El azúcar y los alimentos con alto contenido de azúcar pueden dañar la placa si no se eliminan inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena podrían rayar la superficie del vidrio.
- Utilizar un paño suave, papel absorbente o productos específicos para la limpieza de placas de cocción (según las indicaciones del fabricante).

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Leer y seguir las instrucciones de la sección “Instrucciones de uso”.
- Comprobar que no haya interrupciones de suministro de corriente eléctrica.
- Secar bien la superficie de la placa después de limpiarla.
- Si al encender la placa en la pantalla se visualiza un código alfanumérico, seguir las instrucciones de la tabla.
- Después de utilizar la placa de cocción, si no es posible pagarla, desconectarla de la red eléctrica.

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	ELIMINAR ERROR
C81, C82	La zona de los mandos se apaga porque la temperatura es demasiado elevada.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es demasiado alta.	Esperar que la placa se enfríe antes de utilizarla.
F42 o F43	El voltaje de conexión de la placa es incorrecto.	El sensor detecta un voltaje incompatible con el de conexión.	Desconectar la placa de la red y controlar la conexión.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Llamar al Servicio de Asistencia y comunicar el código de error.		

RUIDO GENERADO POR LA PLACA DE COCCIÓN

Durante el funcionamiento normal, las placas de cocción por inducción pueden generar silbidos o estallidos en las ollas, a causa de las características del fondo (por ejemplo, por las capas de material que lo componen, o si el fondo no es plano). Los ruidos varían según el recipiente en uso y la cantidad de alimento contenida, y no se produce ninguna señal de avería.

Además, la placa de cocción por inducción está dotada de un sistema de enfriamiento interno para mantener los componentes electrónicos a una temperatura controlada. Por este motivo, durante el funcionamiento y durante unos minutos después del apagado de la placa, se puede oír ruido del ventilador. Tal condición es absolutamente normal e indispensable para el funcionamiento correcto del aparato.

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica

1. Intentar resolver el problema consultando el apartado “Guía para la solución de problemas”.
2. Apagar y volver a encender el aparato para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si el fallo persiste, contactar con el Servicio de Asistencia más cercano.

Indicar:

- una breve descripción del problema;
- el tipo de placa y el modelo exactos;
- el número de asistencia (que sigue a la palabra Service en la placa de identificación), situado debajo del aparato (en la placa metálica).
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

SERVICE 0000 000 00000

Si fuera necesaria una reparación, dirigirse a un **Centro de Asistencia Técnica autorizado** (que garantiza la utilización de piezas de recambio originales y una correcta reparación). Las piezas de recambio están disponibles por 10 años.

TABLA DE POTENCIAS

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Nivel (la indicación complementa la experiencia y los hábitos de cocción)
Máx. potencia	**Boost**	Calentar rápidamente	Ideal para aumentar en breve tiempo la temperatura de la comida, hervir agua o calentar rápidamente líquidos de cocción
	8-9	Freír - hervir	Ideal para dorar, comenzar una cocción, freír productos congelados, hervir rápidamente
Alta potencia	**7-8**	Dorar - sofreír - hervir - asar	Ideal para sofreír, mantener vivo el hervor, cocinar y asar (5-10minutos)
	6-7	Dorar - cocinar - estofar - sofreír - asar	Ideal para sofreír, mantener un hervor ligero, cocinar y asar (10-20minutos), precalentar accesorios
Mediana potencia	**4-5**	Cocinar - estofar - sofreír - asar	Ideal para estofar, mantener un hervor delicado, cocinar (durante mucho tiempo). Mantecar la pasta
	3-4	Cocinar - dejar hervir - espesar - mantecar	Ideal para cocciones prolongadas (arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de acompañamiento (ej. agua, vino, caldo, leche) y para mantecar pasta
	2-3		Ideal para cocciones prolongadas (volúmenes inferiores a un litro: arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de acompañamiento (ej. agua, vino, caldo, leche)
Baja potencia	**1-2**	Derretir - descongelar - mantener caliente - mantecar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir chocolate delicadamente, descongelar productos de pequeñas dimensiones y mantener calientes comidas recién cocidas (ej. salsas, sopas, potajes).
	1		Ideal para mantener calientes alimentos recién cocidos, mantecar arroz y mantener en temperatura fuentes de comida (con accesorio para la inducción)
OFF	**Potencia cero**	Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagada (posible presencia de calor residual de fin de cocción, señalizado con H)

NOTA:
En caso de preparaciones breves que requieren una distribución perfecta del calor (por ejemplo, para las crepes) en la zona doble de 28 cm de diámetro, se recomienda utilizar recipientes de no más de 24 cm de diámetro. Para las cocciones delicadas (por ejemplo, para derretir chocolate o mantequilla) se recomienda utilizar las zonas simples, de menor diámetro.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A SUA SEGURANÇA E A DE TERCEIROS É MUITO IMPORTANTE

Este manual e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança, que deve ler e respeitar sempre.

⚠ Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, que alerta para potenciais riscos para o operador ou para terceiros. Todas as mensagens relativas à segurança são precedidas do símbolo de perigo e dos termos seguintes:

⚠ **PERIGO**	**Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, provoca lesões graves.**
⚠ **AVISO**	**Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode provocar lesões graves.**

Todas as mensagens relativas à segurança especificam o potencial perigo a que se referem e indicam a forma de reduzir o risco de lesões, danos e choques eléctricos provenientes de uma utilização incorrecta do aparelho. Tenha em atenção as instruções seguintes:

- Deve desligar o aparelho da rede eléctrica antes de efectuar qualquer intervenção de instalação.
- A instalação e a manutenção devem ser efectuadas por um técnico especializado, de acordo com as instruções do fabricante e respeitando as normas locais em vigor em matéria de segurança. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que especificamente indicado no manual de utilização.
- A ligação do aparelho à terra é obrigatória.
- O cabo de alimentação deverá ter um comprimento suficiente para permitir a ligação do aparelho, encastrado no móvel, à rede eléctrica.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança actuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- Não utilize tomadas múltiplas nem extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação do aparelho.
- Após a instalação do aparelho, os componentes eléctricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
- O aparelho destina-se apenas a uso doméstico para a cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecer divisões). O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- AVISO: O aparelho e os componentes acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Seja cuidadoso e evite tocar nos elementos de aquecimento. Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas em permanência.
- As partes acessíveis ficam muito quentes durante o funcionamento. Mantenha as crianças afastadas e vigiadas para que não brinquem com o aparelho.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências do aparelho. Evite o contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes do aparelho arrefeçam suficientemente.
- Não coloque materiais inflamáveis no aparelho ou perto dele.
- As gorduras e óleos aquecidos incendeiam-se facilmente. Vigie a cozedura dos alimentos ricos em gordura e óleo.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e de conhecimentos, caso sejam supervisionados ou se receberem instruções relativas à utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Os procedimentos de limpeza e de manutenção não devem ser realizados por crianças sem supervisão.
- Não coloque na zona de cozedura objectos metálicos, como utensílios de cozinha (facas, garfos, colheres, tampas, etc.), pois podem ficar quentes.
- É obrigatória a instalação de um painel de separação, não fornecido com o equipamento, no compartimento por baixo do aparelho.
- Se a superfície partir, desligue o aparelho para evitar a ocorrência de eventuais choques eléctricos.

- O aparelho não deve ser activado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância separado.
- AVISO: A cozedura com gordura ou óleo numa placa sem vigilância é perigosa e poderá resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e tape a chama com uma tampa ou um cobertor anti-fogo.
  AVISO: Perigo de incêndio: não guarde objectos nas superfícies de cozedura.
- Não utilize produtos de limpeza a vapor.
- Não coloque objectos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas sobre a superfície da placa pois poderão ficar quentes.
- Após a utilização, desligue o elemento de aquecimento da placa no respectivo comando e não confie no detector de panelas.

CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação da embalagem

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme confirmado pelo símbolo de reciclagem (♲). Os diversos materiais da embalagem não devem ser abandonados no meio ambiente, mas sim eliminados em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

Eliminação do produto

Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).
Ao assegurar a eliminação correcta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos potencialmente negativos.

O símbolo no produto, ou na documentação que acompanha o produto, indica que este produto não deve ser tratado como resíduo doméstico, devendo ser entregue num centro de recolha que proceda à reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos.

Poupança de energia

Para obter melhores resultados, recomendamos que:
- Use panelas e frigideiras com um diâmetro de base igual ao da zona de cozedura.
- Utilize apenas panelas e frigideiras com fundo plano.
- Se possível, mantenha as panelas tapadas durante a cozedura.
- A utilização da panela de pressão reduz significativamente o consumo de energia e o tempo de cozedura.
- Coloque a panela no centro da zona de cozedura desenhada na placa.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

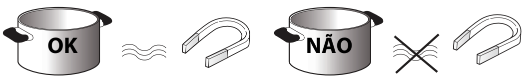
- Este forno, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a norma (CE) n.º 1935/2004 e foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da directiva de "Baixa tensão" 2006/95/CE (a qual substitui a directiva 73/2/ 3/CEE e subsequentes emendas), os requisitos de protecção da directiva "EMC" 2004/108/CE.

ANTES DA UTILIZAÇÃO



IMPORTANTE: se as panelas não tiverem as dimensões correctas, as zonas de cozedura não se acendem. Utilize apenas panelas que possuam o símbolo de "SISTEMA DE INDUÇÃO" (Figura ao lado). Antes de ligar a placa, coloque a panela na zona de cozedura pretendida.

RECIPIENTES PRÉ-EXISTENTES



Para verificar se o recipiente é adequado à placa de indução, utilize um ímã: as panelas que não são magneticamente identificáveis não são adequadas.
- Certifique-se de que o fundo das panelas não está áspero, pois poderia riscar a superfície da placa. Verifique a loiça.
- Não apoie os tachos e as frigideiras quentes na superfície do painel de comando da placa. Pode provocar danos.

DIÂMETROS ACONSELHADOS DO FUNDO DAS PANELAS

XL	Ø 28 cm	Ø 17 cm mín. → 28 cm máx.	M	Ø 18 cm	Ø 12 cm mín. → 18 cm máx.
L	Ø 21 cm	Ø 15 cm mín. → 21 cm máx.	S	Ø 14,5 cm	Ø 10 cm mín. → 14,5 cm máx.

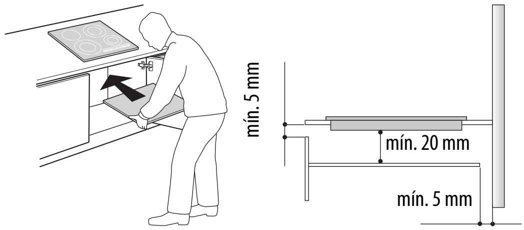
INSTALAÇÃO

Depois de desembalar o produto, verifique se sofreu danos durante o transporte e, em caso de problemas, contacte o seu revendedor ou o Serviço Pós-venda.
Para as dimensões do móvel de embutir e instruções de instalação, consulte as imagens na página 2.

PREPARAÇÃO DO MÓVEL DE EMBUTIR

⚠ AVISO

- **Instale um painel de separação por baixo da placa de cozedura.**
- **A parte inferior do produto não deve ficar acessível após a instalação.**
- **Para instalar um forno por baixo da placa, não coloque o painel de separação.**



- A distância entre a parte inferior do aparelho e o painel de separação deve respeitar as dimensões indicadas na figura.
- Para um correcto funcionamento do produto, não tape a abertura mínima entre a bancada de trabalho e o lado superior da placa do móvel (mín. 5 mm).
- Em caso de instalação de um forno debaixo da placa, certifique-se de que ele está equipado com um sistema de arrefecimento.
- Não instalar a placa por cima do lava-louça ou da máquina de lavar, para que os circuitos electrónicos não entrem em contacto com vapor ou humidade, o que os pode danificar.
- No caso de instalação com fios, contactar o Serviço Pós-venda e solicitar a montagem do kit de parafusos 4801 211 00112.
- Para remover a placa, utilize uma chave de fendas (não fornecida) e mexa nas molas periféricas na parte inferior do produto.

LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA

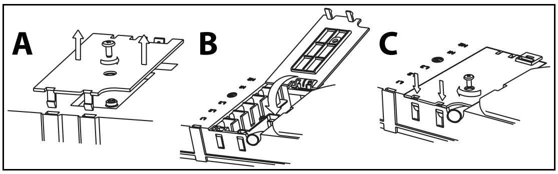
⚠ AVISO

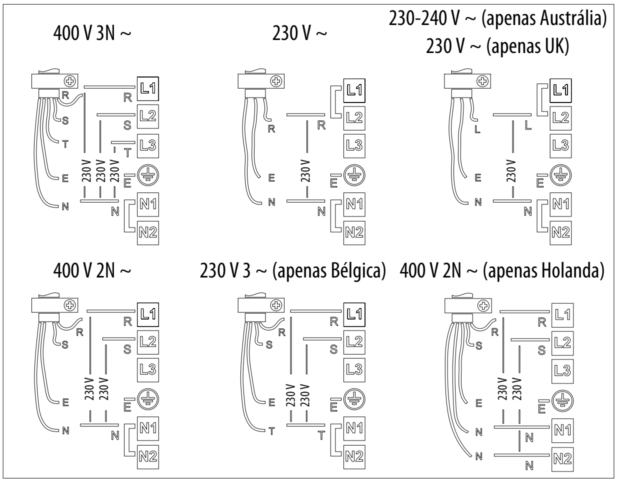
- **Desligue o aparelho da rede eléctrica.**
- **O aparelho deverá ser instalado por um técnico qualificado, com conhecimento das normas de segurança e de instalação em vigor.**
- **O fabricante rejeita qualquer responsabilidade por danos a pessoas, animais ou bens materiais no caso de incumprimento das directivas fornecidas neste capítulo.**
- **O cabo de alimentação deverá ter um comprimento suficiente para permitir a remoção da placa de fogão do tampo.**
- **Certifique-se de que a tensão indicada na chapa de características situada no fundo do aparelho corresponde à da habitação na qual vai ser instalado.**

Ligação ao painel de terminais

Para a ligação eléctrica, utilize um cabo de tipo H05RR-F como indicado na tabela em baixo.

Condutores	Quantidade x dimensões
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (apenas Austrália)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2

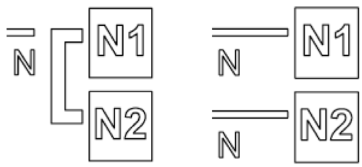




Importante:

- Mantenha ou remova os jumpers entre os parafusos da régua de terminais L1-L2 e N1-N2, de acordo com o esquema de ligações (consulte a figura).
- Se o cabo for fornecido, consulte as instruções de ligação fornecidas com o cabo.
- Verifique se os seis parafusos da régua de terminais estão apertados após a ligação dos cabos.

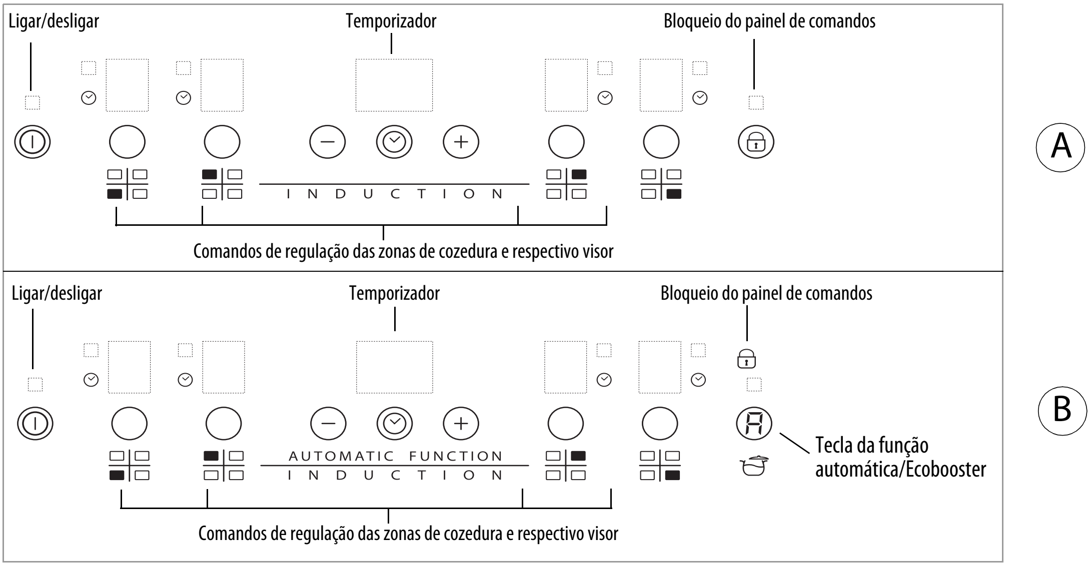
Exemplo de jumper presente (esquerda) ou removido (direita). Consulte o esquema de ligações para mais informações (os jumpers podem estar entre L1-L2 e entre N1-N2).



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Descrição do painel de comandos

Painel de controlo

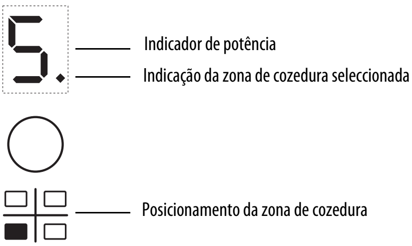


Ligar/desligar a placa

Para ligar a placa, prima durante cerca de 2 segundos a tecla ⏻ até que os visores das zonas de cozedura se acendam. Para desligar, toque na mesma tecla até que os visores se apaguem Todas as zonas de cozedura são desactivadas.
Se a placa já tiver sido utilizada, o indicador de calor residual "H" permanece activo até que as zonas de cozedura arrefeçam.

Se 10 segundos depois de ligar a placa, não for seleccionada nenhuma função, a placa desactiva-se automaticamente.

Activação e regulação das zonas de cozedura



Quando a placa estiver ligada e a panela colocada na zona escolhida, seleccione a zona com a respectiva tecla: no visor é exibido o nível 5.
Cada zona de cozedura possui diversos níveis de potência, reguláveis com as teclas +/-, que vão de "1" (potência mínima) a "9": (potência máxima). Algumas zonas de cozedura possuem a função de fervura rápida (Booster), que aparece no visor com a letra "P".

Desactivação das zonas de cozedura

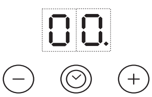
Seleccione a zona de cozedura que pretende desligar Prima a tecla correspondente (o ponto em baixo à direita do nível de potência é exibido no visor).
Prima a tecla "-" até colocar o nível no "0".
Para desligar imediatamente, prima durante 3 segundos a tecla de selecção da zona. A zona de cozedura desactiva-se e aparece o indicador "H" do calor residual.

Bloqueio do painel de comandos

A função bloqueia os comandos para evitar a activação acidental da placa. Para activar o bloqueio do painel de comandos, ligue a placa e mantenha a tecla 🔒 premida durante três segundos (ou a tecla função automática/Eco Booster, se presente): um sinal sonoro e um indicador luminoso perto do símbolo da chave assinalam a activação. O painel de comandos fica bloqueado, à excepção da função de desactivação. Para desactivar o bloqueio dos comandos, repita o procedimento de activação. O ponto luminoso apaga-se e a placa fica novamente activa.

A presença de água, líquido derramado das panelas ou objectos de qualquer espécie pousados sobre a tecla por baixo do símbolo podem provocar a activação ou desactivação involuntária da função de bloqueio do painel de comandos.

Temporizador (Timer)



O temporizador é um interruptor horário que oferece a possibilidade de programar uma duração de cozedura por um período máximo de 99 minutos (1 hora e 39 minutos) associável a todas as zonas de cozedura.
Seleccione a zona de cozedura a que pretende associar o temporizador (aparece um ponto luminoso em baixo à direita do indicador do nível de potência no visor), prima o botão com o ícone do relógio e programe o tempo pretendido regulando-o com as teclas "+" e "-" da função do temporizador (consulte a figura). Alguns segundos após o último toque, o temporizador inicia a contagem decrescente (um ponto luminoso acende-se ao lado da zona onde foi activado o temporizador). No final do tempo, activa-se um sinal sonoro e a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Para desactivar o temporizador, prima a tecla “-” até aparecer “0:0” no visor ou prima a tecla com o ícone do relógio durante 3 segundos.
Repita os pontos acima para programar o temporizador numa zona diferente. O visor do temporizador exibe o temporizador associado à zona seleccionada ou o mais breve.
Para modificar ou desligar o temporizador, prima a tecla de selecção da zona ao qual está associado.

Avisos do painel de comandos

Indicador de calor residual.



A placa está equipada com um indicador de calor residual para cada zona de cozedura. Este indicador mostra quais são as zonas de cozedura ainda com temperatura elevada.

Se aparecer H no visor, a zona de cozedura ainda está quente. Se a zona apresentar esta indicação, é possível, por exemplo, manter alimentos quentes ou derreter manteiga
Quando a zona de cozedura fica fria, o visor apaga-se.

Indicador de tacho não adequado ou ausente.



Se a panela não for compatível com a sua placa de indução, estiver mal colocada ou não tiver as dimensões adequadas, a indicação de “panela ausente” aparece no visor (figura ao lado). Se, no espaço de 60 segundos, não for detectada nenhuma panela, a placa desliga-se.

Funções especiais

Alguns modelos possuem funções especiais:

Função fervura rápida (Booster)

Função existente apenas em algumas zonas de cozedura que permite aproveitar ao máximo a potência da placa (por exemplo, para ferver rapidamente a água). Para activar a função, prima a tecla “+” até o visor exibir “P”. Após 10 minutos de utilização da função Booster, o aparelho programa automaticamente a zona para o nível 9.

Função automática (A)

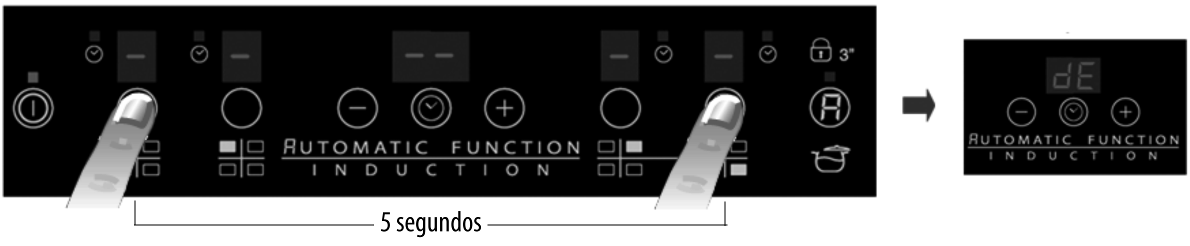
A função programa automaticamente um nível de potência adequado para manter a fervura mínima. Active esta função quando os alimentos estiverem a ferver, premindo a tecla correspondente à zona, seguido da tecla (A).

Eco Booster (E)

Com a placa acesa e a zona seleccionada, prima a tecla (E) para activar a função. A placa activa automaticamente um ciclo que permite ferver e manter a água a ferver reduzindo o consumo de energia eléctrica, relativamente à função normal booster. A função está presente apenas nas zonas que possuem o símbolo .

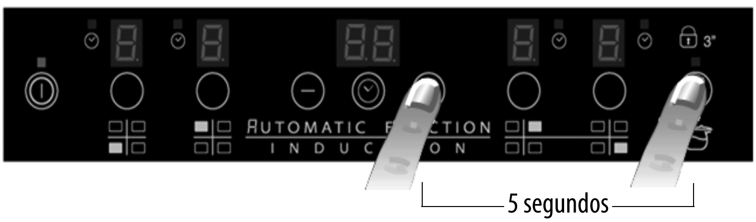
Modo Demo

Esta placa possui o modo demo que permite interagir com o painel de comandos sem activar as zonas correspondentes. A activação e desactivação devem ser realizadas em 60 segundos, após ligar o produto à rede eléctrica da habitação.
Para activar o modo demo, premir simultaneamente por 5 segundos as duas teclas de selecção da zona mais exteriores: dE” é exibido no visor central. Neste momento, será então possível explorar as funções do painel de comandos; a função de bloqueio e desbloqueio está activada também no modo demo.
Para desactivar o modo demo, repita o procedimento, recordando-se de que é necessário primeiro desligar a placa da rede e voltar a ligá-la, e realizar o procedimento em 60 segundos após a ligação.



Activar/desactivar o sinal sonoro

Para desactivar o sinal sonoro é necessário premir simultaneamente a tecla “ +” e a tecla de selecção mais exterior, por três segundos. Para voltar a activar o sinal sonoro, repita o procedimento. A activação e desactivação devem ser realizadas em 60 segundos, após ligar o produto à rede eléctrica da habitação.



LIMPEZA

⚠ AVISO

- **Nunca utilize máquinas de limpeza a vapor.**
- **Antes de proceder às operações de limpeza, certifique-se de que as zonas de cozedura estão desligadas e que a indicação de calor residual ("H") desapareceu.**

IMPORTANTE: não utilize esponjas abrasivas ou palha-de-aço. A sua utilização, com o tempo, pode danificar o vidro.

- Após cada utilização, deixe arrefecer a placa e limpe-a para retirar as incrustações e manchas provocadas pelos resíduos de alimentos.
- O açúcar e os alimentos com elevado teor de açúcar danificam a placa de cozedura e devem ser removidos imediatamente.
- O sal, o açúcar e a areia podem riscar a superfície do vidro.
- Utilize um pano húmido, papel absorvente de cozinha ou produtos de limpeza específicos para placas (siga as indicações do fabricante).

GUIA PARA RESOLUÇÃO DE AVARIAS

- Leia e siga as instruções da secção "Instruções de utilização".
- Certifique-se de que não existem interrupções no fornecimento de corrente eléctrica.
- Seque bem a superfície da placa depois de a limpar.
- Se, ao ligar a placa, o visor mostrar códigos alfanuméricos, proceda de acordo com a seguinte tabela.
- Se não conseguir desligar a placa depois de a utilizar, desligue-a da rede eléctrica.

CÓDIGO DE ERRO	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO
C81, C82	A zona de comandos desliga-se devido a temperatura demasiado elevada.	A temperatura interna das peças electrónicas é demasiado elevada.	Aguarde até que a placa arrefeça antes de a utilizar de novo.
F42 ou F43	A ligação da placa não possui a tensão correcta	O sensor detecta uma tensão diferente da de ligação.	Desligue a placa da rede e verifique a ligação.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Contacte o serviço de assistência e comunique o código de erro		

RUÍDO GERADO PELA PLACA

As placas de indução podem emitir assobios ou estalidos durante o funcionamento normal, causados pelas panelas devido às características do fundo (por exemplo, diferentes estratos de material do qual é composto, fundo não plano) Estes ruídos variam de acordo com o recipiente utilizado e a quantidade de alimentos e não são indicadores de nenhuma avaria.

Além disso, a placa de indução possui um sistema de arrefecimento interior para manter os componentes electrónicos a uma temperatura controlada. Por este motivo, durante o funcionamento e também alguns minutos após a desactivação da placa, será possível ouvir o ruído do ventilador. Esta condição é normal e indispensável ao funcionamento correcto do produto.

SERVIÇO PÓS-VENDA

Antes de contactar o Serviço Pós-Venda

1. Tente solucionar o problema consultando o "Guia de resolução de problemas".
2. Desligue e volte a ligar a placa para verificar se o problema foi resolvido.

Se após efectuar as verificações, o problema persistir, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.

Comunique:

- uma breve descrição do problema;
- o tipo e o modelo exacto da placa;
- o número de serviço (número após a palavra Service na chapa de características) situado por baixo do aparelho (na placa metálica).
- o seu endereço completo;
- o seu número de telefone.

SERVICE 0000 000 00000

Se for necessário efectuar alguma reparação, contacte um **Serviço Pós-Venda autorizado** (terá a garantia da utilização de peças sobresselentes originais e de uma reparação correcta). As peças de substituição estão disponíveis por 10 anos.

TABELA DE POTÊNCIAS

Nível de potência		Tipo de cozedura	Utilização do nível (a indicação junta a experiência e os hábitos de cozedura)
Potência máxima	Boost	Aquecer rapidamente	Ideal para aumentar rapidamente a temperatura dos alimentos até uma fervura rápida, no caso da água, ou aquecer rapidamente os líquidos de cozedura
	8-9	Fritar - ferver	Ideal para tostar, iniciar uma cozedura, fritar produtos congelados, ferver rapidamente
Potência alta	7-8	Tostar - fritar lentamente - ferver - grelhar	Ideal para fritar lentamente, manter fervuras vivas, cozer e grelhar (por um curto período de tempo, 5-10 minutos)
	6-7	Tostar - cozer - estufar - fritar lentamente - grelhar	Ideal para fritar lentamente, manter fervuras ligeiras, cozer e grelhar (por um período de tempo médio, 10-20 minutos), pré-aquecer os acessórios
Potência média	4-5	Cozer - estufar - fritar lentamente - grelhar	Ideal para estufar, manter fervuras delicadas, cozer (por um longo período de tempo). Envolver a massa
	3-4	Cozer - ferver lentamente - adensar - envolver	Ideal para cozeduras prolongadas (arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite), envolver massa
	2-3		Ideal para cozeduras prolongadas (volumes inferiores a 1 litro: arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite)
Potência baixa	1-2	Derreter - descongelar - manter quente - envolver	Ideal para amolecer a manteiga, derreter delicadamente o chocolate, descongelar produtos de pequenas dimensões e manter quentes alimentos acabados de cozinhar (ex.: molhos, sopas)
	1		Ideal para manter quentes alimentos acabados de cozinhar, envolver risottos e manter a temperatura dos pratos de servir (com o acessório adequado à indução)
OFF	Potência zero	Superfície de apoio	Placa na posição de espera ou desligada (possível presença de calor residual do final da cozedura, assinalado com H)

NOTA:
No caso de preparações rápidas e que requerem uma perfeita distribuição do calor (por exemplo, panquecas) na zona dupla de 28 cm de diâmetro (se presente), recomenda-se utilizar acessórios não superiores a 24 cm de diâmetro. Para tipos de cozedura delicadas (por exemplo, derreter chocolate ou manteiga), recomenda-se utilizar as zonas únicas de diâmetro inferior.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE

Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere ed osservare sempre.

⚠ Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri.
Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

⚠ **PERICOLO**	**Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.**
⚠ **AVVERTENZA**	**Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.**

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo a cui si riferiscono ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un non corretto uso dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla rete elettrica.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm. tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- AVVERTENZA: L'apparecchiatura e le parti accessibili diventano roventi durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di meno di 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano sempre sorvegliati.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini devono essere mantenuti a distanza e sorvegliati affinchè non giochino con l'apparecchio.
- Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio. Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.
- Non riporre materiale infiammabile sull'apparecchio o nelle sue vicinanze.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e competenza purché siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e le operazioni di manutenzione eseguibili dall'utente non devono essere svolte da bambini senza la supervisione di una persona responsabile.

- Non porre sulla zona di cottura oggetti metallici, quali utensili da cucina (coltelli, forchette, cucchiai, coperchi, etc.) perchè potrebbero scaldarsi.
- È obbligatoria l'installazione di un pannello separatore, non fornito a corredo, nel vano sotto l'apparecchio.
- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scossa elettrica.
- L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.
- AVVERTENZA: La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
  AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non usare pulitrici a vapore.
- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento riscaldante con la manopola e non affidarsi al rilevatore di presenza della casseruola.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♲). Le diverse parti dell'imballaggio non devono essere disperse nell'ambiente, ma smaltite in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento prodotto

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

Per ottenere migliori risultati si consiglia di:
- Utilizzare tegami e pentole con diametro del fondo uguale a quello della zona di cottura.
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti.
- Dove possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura.
- Utilizzare la pentola a pressione, riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura.
- Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura disegnata sul piano.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

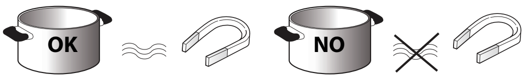
- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/2 3/CEE e successivi emendamenti), requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

PRIMA DELL'UTILIZZO



IMPORTANTE: se le pentole non sono delle dimensioni corrette le zone cottura non si accendono. Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo "SISTEMA A INDUZIONE" (Figura a lato). Prima di accendere il piano di cottura, posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata.

RECIPIENTI PREESISTENTI



Per verificare che il recipiente sia adatto al piano cottura ad induzione servirsi di una calamita: le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente.
- Assicurarsi che il fondo delle pentole non sia ruvido perché potrebbe graffiare la superficie del piano cottura. Controllare le stoviglie.
- Non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano. Potrebbero derivarne danni.

DIAMETRI FONDO PENTOLA CONSIGLIATI

XL	Ø 28 cm	Ø 17 cm min. → 28 cm max.	M	Ø 18 cm	Ø 12 cm min. → 18 cm max.
L	Ø 21 cm	Ø 15 cm min. → 21 cm max.	S	Ø 14,5 cm	Ø 10 cm min. → 14,5 cm max

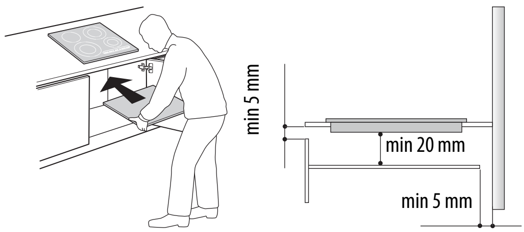
INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il prodotto verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e in caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti. Per le dimensioni dell'incasso e per le istruzioni di installazione riferirsi alle immagini a pagina 2.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

⚠ AVVERTENZA

- **Installare un pannello separatore sotto il piano cottura.**
- **La parte inferiore del prodotto non deve essere accessibile dopo l'installazione.**
- **Nel caso di installazione di un forno sottopiano, non interporre il pannello separatore.**



- La distanza tra parte inferiore dell'apparecchio e il pannello divisorio deve rispettare le dimesioni riportate in figura.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del piano del mobile (min. 5 mm).
- Nel caso di installazione di un forno sottopiano, accertarsi che il forno sia dotato di sistema di raffreddamento.
- Evitare l'installazione del piano cottura sopra alla lavastoviglie o lavatrice affinchè i circuiti elettronici non vengano a contatto con vapore ed umidità e quindi si danneggino.
- Nel caso d'installazione a filo, chiamare il servizio assistenza per richiedere il montaggio del kit viti 4801 211 00112.
- Per la rimozione del piano utilizzare un cacciavite (non fornito) agendo sulle molle perimetrali nella parte inferiore del prodotto.

CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA

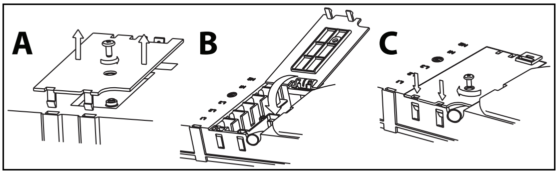
⚠ AVVERTENZA

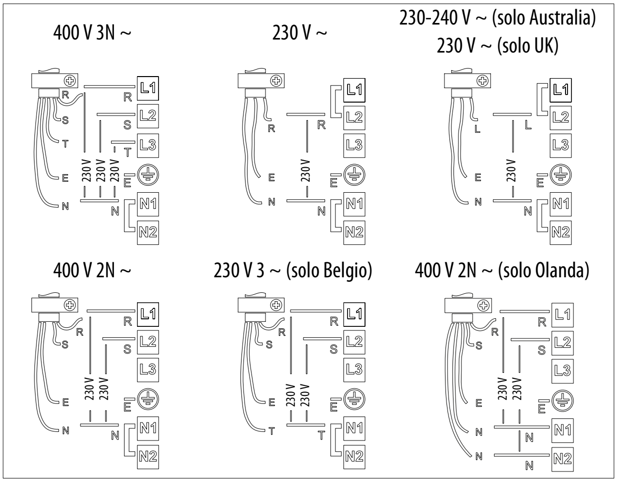
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**
- **L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza.**
- **Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo.**
- **Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro.**
- **Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo dell'apparecchio corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato.**

Connessione alla morsettiera

Per il collegamento elettrico servirsi di un cavo ditipo H05RR-F come da tabella sotto.

Conduttori	Quantità x dimensione
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (solo Australia)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2

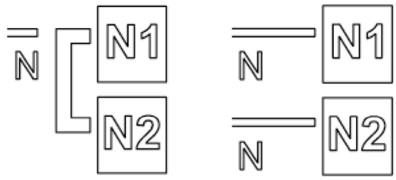




Importante:

- Mantenere o rimuovere i ponticelli metallici tra le viti della morsettiera L1-L2 e N1-N2 in accordo con lo schema connessioni (vedi figura).
- Se il cavo è presente in fornitura, fare riferimento alle istruzioni di collegamento allegate al cavo.
- Accertarsi che tutte le sei viti della morsettiera siano serrate dopo la connessione dei cavi.

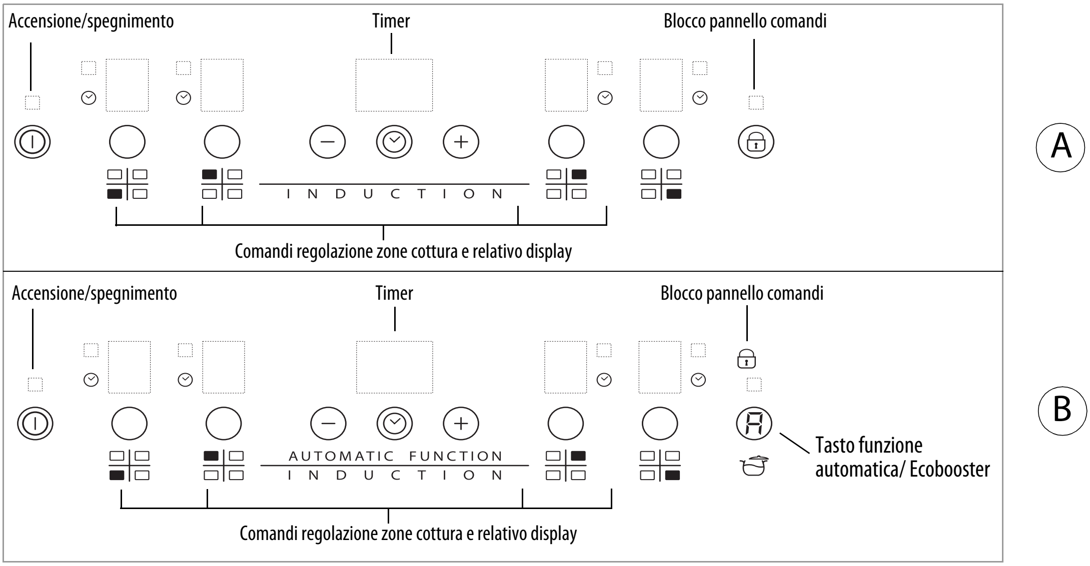
Esempio di ponticello presente (sinistra) o rimosso (destra). Si veda lo schema connessioni per i dettagli (i ponticelli possono essere tra L1-L2 e tra N1-N2).



ISTRUZIONI PER L'USO

Descrizione Pannello Comandi

Pannello comandi

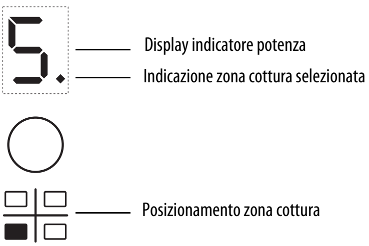


Accensione/spegnimento piano cottura

Per accendere il piano premere per circa 2 secondi il tasto finché non si illuminano i display delle zone di cottura. Per spegnere toccare lo stesso tasto fino allo spegnimento dei display. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.
Qualora il piano fosse già stato utilizzato l'indicatore del calore residuo "H" resta attivo fino a raffreddamento delle zone di cottura.

Se entro 10 secondi dopo l'accensione del piano cottura non si seleziona nessuna funzione, esso si disattiva automaticamente.

Attivazione e Regolazione zone cottura



Una volta acceso il piano cottura e posizionata la pentola sulla zona prescelta, selezionare la zona tramite l'apposito tasto: sul display viene visualizzato il livello 5.
Ogni zona cottura ha diversi livelli di potenza, regolabili con i tasti +/-, che vanno da "1": potenza minima a "9": potenza massima. Alcune zone cottura hanno la funzione ebollizione rapida (Booster), visualizzata a display con la lettera "P".

Disattivazione zone cottura

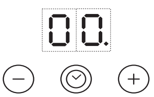
Selezionare la zona cottura da spegnere. Premendo il tasto dedicato (il puntino in basso a destra del livello di potenza, viene visualizzato a display).
Premere il tasto "-" fino a portare il livello a "0".
Per un spegnimento immediato tenere premuto per 3 sec il tasto di selezione zona. La zona di cottura si disattiva e compare l'indicatore "H" del calore residuo.

Blocco pannello comandi

La funzione blocca i comandi per prevenire l'attivazione accidentale del piano di cottura. Per attivare il blocco pannello comandi accendere il piano cottura, premere per tre secondi il tasto (oppure il tasto Automatic function/Eco Booster dove presente): un segnale acustico e un indicatore luminoso vicino al simbolo del lucchetto segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello di comandi è bloccato ad eccezione della funzione di spegnimento. Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione. Il puntino luminoso si spegne e il piano è nuovamente attivo.

La presenza di acqua, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati sul tasto sotto il simbolo possono provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria del blocco pannello comandi.

Temporizzatore (Timer)



Il timer è un interruttore orario che offre la possibilità di impostare una durata di cottura per un tempo massimo di 99 minuti (1 ora e 39 minuti) associabile a tutte le zone di cottura.
Selezionare la zona di cottura a cui si intende associare il timer (un puntino luminoso compare in basso a destra dell'indicatore del livello di potenza sul display), premere il pulsante con l'icona ad orologio impostare quindi il tempo desiderato regolandosi con i tasti "+" e "-" della funzione timer (vedi figura). Dopo alcuni secondi dall'ultimo tocco, il timer comincia il conto alla rovescia (un puntino luminoso si accende di fianco alla zona dove è stato attivato il timer). Allo scadere del tempo si attiva un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente.

Per disattivare il timer premere il tasto "-" fino all'indicazione "0:0" sul display o premere per 3 sec il tasto con l'icona dell'orologio.
Per impostare il timer su una altra zona ripetere i punti sopra. Il display del timer visualizza sempre quello associato alla zona selezionata oppure quello più breve.
Per modifica o spegnimento timer è necessario premere il tasto di selezione zona a cui è associato.

Avvisi del pannello comandi

Indicatore di calore residuo.



Il piano è dotato di un indicatore di calore residuo per ciascuna zona di cottura. Tale indicatore segnala quali sono le zone di cottura ancora a temperatura elevata.

Se il display visualizza H, la zona di cottura è ancora calda. Se la zona presenta questa segnalazione è possibile, per esempio, mantenere calda una pietanza o far sciogliere il burro.
Con il raffreddamento della zona di cottura, il display si spegne.

Indicatore di pentola non corretta o assente.



Qualora la pentola non fosse compatibile con il vostro piano ad induzione, fosse mal posizionata oppure non fosse delle dimensioni adatte, l'indicazione di "pentola assente"compare nel display (figura a lato). Se, entro 60 secondi, non viene rilevata nessuna pentola, il piano cottura si spegne.

Funzioni speciali

Aluni modelli sono dotati di funzioni speciali:

Funzione ebollizione rapida (Booster)

Funzione presente solo su alcune zone cottura che permette di sfruttare al massimo la potenza del piano (ad esempio per portare ad ebollizione rapidamente l'acqua). Per attivare la funzione, premere il tasto "+" fino a che il display visualizza "P". Dopo 10 minuti di utilizzo della funzione booster, l'apparecchio imposta automaticamente la zona al livello 9.

Automatic function

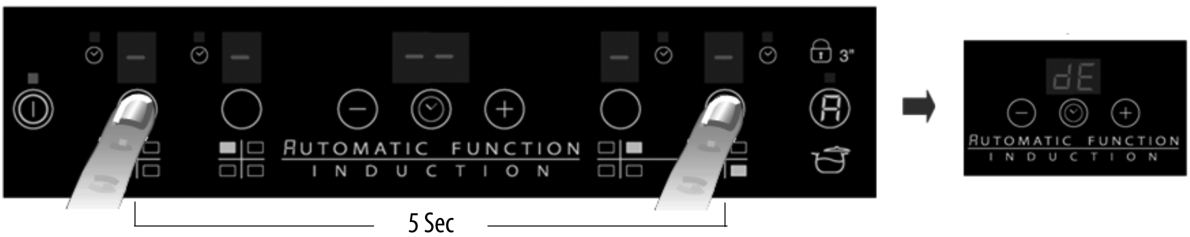
La funzione imposta automaticamente un livello di potenza adatto a mantenere la minima ebollizione. Attivare questa funzione dopo aver portato in ebollizione le pietanze, premendo prima il tasto relativo alla zona e successivamente il tasto .

Eco Booster

Da piano cottura acceso e a piastra selezionata , premere il tasto per attivare la funzione. Il piano cottura automaticamente attiva un ciclo che permette la bollitura e il mantenimento in ebollizione dell'acqua riducendo i consumi di energia elettrica rispetto alla normale funzione booster. La funzione è presente solo sulle zone di cottura che riportano il simbolo .

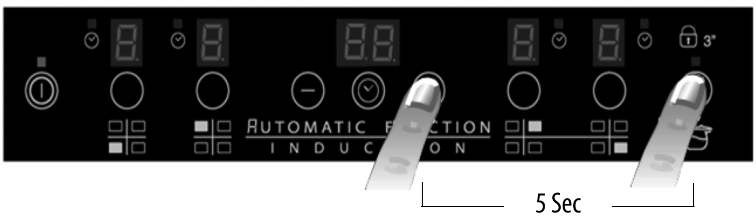
Modalità Demo

Questo piano cottura è dotato della modalità demo che offre la possibilità di interagire con il pannello comandi senza attivare le zone di cottura corrispondenti. La procedura per l'attivazione e la disattivazione deve essere effettuata entro 60 secondi dal momento in cui il prodotto viene alimentato dalla rete elettrica della propria abitazione.
Per inserire la modalità demo premere contemporaneamente per 5 secondi i due tasti di selezione zona più esterni: "dE"è visualizzato sul display centrale. Ora è possibile esplorare la funzionalità del pannello comandi, la funzione di Lock e Unlock è attiva anche in Demo Mode.
Per disinserire la modalità Demo, ripetere la procedura, ricordandosi che è necessario prima disconnettere il piano dalla rete e poi riconnetterlo e esegure la procedura entro 60 secondi dalla connessione.



Attivazione/disattivazione segnale acustico

Per disattivare il segnale acustico è necessario tenere contemporaneamente premuti il tasto " +" e il tasto di selezione piu esterno per tre secondi. Per riattivare il segnale acustico ripetere la procedura. La procedura per l'attivazione e la disattivazione deve essere effettuata entro 60 secondi dal momento in cui il prodotto viene alimentato dalla rete elettrica della propria abitazione.



PULIZIA

⚠ AVVERTENZA

- **Non usare pulitrici a getto di vapore.**
- **Prima di procedere alle operazioni di pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che l'indicazione di calore residuo ("H") sia scomparsa.**

IMPORTANTE: non utilizzare spugne abrasive, pagliette. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare il vetro.

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il piano e pulirlo per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo.
- Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano cottura e vanno rimossi immediatamente.
- Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro.
- Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano (attenersi alle indicazioni del Fabbricante).

GUIDA RICERCA GUASTI

- Leggere e seguire le istruzioni della sezione "Istruzioni per l'uso".
- Controllare che non ci siano interruzioni della fornitura di corrente elettrica.
- Asciugare bene la superficie del piano dopo averlo pulito.
- Se, accendendo il piano cottura, il display visualizza codici alfanumerici procedere secondo la seguente tabella.
- Dopo avere utilizzato il piano di cottura, se non riuscite a spegnerlo, disconnettere il piano dalla rete elettrica.

CODICE ERRORE	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	RIMOZIONE ERRORE
C81, C82	La zona comandi si spegne per temperatura troppo elevata	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta	Aspettare che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo
F42 o F43	Il collegamento del piano non è del voltaggio giusto	Il sensore rileva una tensione differente da quella di collegamento	Scollegare il piano dalla rete e controllare il collegamento
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Chiamare il servizio di assistenza e comunicare il codice d'errore		

RUMORE GENERATO DAL PIANO COTTURA

I piani cottura ad induzione possono generare dei sibili o crepitii durante il normale funzionamento, questi provengono dalle pentole stesse a causa delle caratteristiche del fondo (per esempio diversi strati di materiale di cui è composto, fondo non piatto). Tali rumori variano a seconda del recipiente utilizzato e della quantità di cibo contenuta e non segnalano pertanto nessuna avaria.

Inoltre, il piano cottura ad induzione è dotato di un sistema di raffreddamento interno per tenere i componenti elettronici ad una temperatura controllata, per questo motivo durante il funzionamento e anche per alcuni minuti dopo lo spegnimento del piano può essere udibile il rumore del ventilatore. Tale condizione è assolutamente normale e indispensabile al corretto funzionamento del prodotto.

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del prodotto;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sotto l'apparecchio (sulla piastra metallica).
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

SERVICE 0000 000 00000

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica autorizzato** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione). I pezzi di ricambio sono disponibili per 10 anni.

TABELLA POTENZE

Livello di potenza		Tipologia di cottura	Utilizzo livello (l'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura)
Max potenza	Boost	Riscaldare rapidamente	Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura
	8-9	Friggere - bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Alta potenza	7-8	Rosolare - soffriggere - bollire - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)
	6-7	Rosolare - cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Media potenza	4-5	Cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata). Mantecare la pasta
	3-4	Cuocere - sobbollire - addensare - mantecare	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte), mantecare pasta
	2-3		Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte)
Bassa potenza	1-2	Fondere - scongelare - mantenere in caldo - mantecare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni e mantenere in caldo cibi appena cucinati (es. sughi, zuppe, minestroni)
	1		Ideale per il mantenimento in caldo di cibo appena cucinato, mantecare risotti e tenere in temperatura piatti di portata (con accessorio adatto all'induzione)
OFF	Potenza zero	Superficie di appoggio	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H)

NOTA:
In caso di preparazioni di breve durata che necessitano di una perfetta distribuzione di calore (esempio pancake) sulla doppia zona da 28 cm di diametro (dove presente) si consiglia di utilizzare recipienti non superiori a 24 cm di diametro. Per tipologie di cottura delicate (esempio fondere il cioccolato o burro) si consiglia di utilizzare le zone singole di diametro inferiore.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Η ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΣΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΑΛΛΩΝ ΑΤΟΜΩΝ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ

Το παρόν εγχειρίδιο και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικά μηνύματα σχετικά με την ασφάλεια, τα οποία πρέπει να διαβάσετε και να τηρείτε πάντα.

⚠ Αυτό το σύμβολο κινδύνου που αφορά την ασφάλεια υποδεικνύει πιθανούς κινδύνους για το χρήστη και άλλα άτομα. Όλα τα μηνύματα που αφορούν την ασφάλεια συνοδεύονται από το σύμβολο κινδύνου και τις παρακάτω επισημάνσεις:

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ**	**Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία εάν δεν αποφευχθεί, θα οδηγήσει στην πρόκληση σοβαρών τραυματισμών.**
⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**	**Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να οδηγήσει στην πρόκληση σοβαρών τραυματισμών.**

Όλα τα μηνύματα σχετικά με την ασφάλεια υποδεικνύουν πιθανούς κινδύνους και περιλαμβάνουν οδηγίες για τη μείωση του κινδύνου τραυματισμού, βλάβης ή ηλεκτροπληξίας λόγω εσφαλμένης χρήσης της συσκευής. Τηρείτε αυστηρά τις παρακάτω οδηγίες:

- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης.
- Η εγκατάσταση ή η συντήρηση πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο τεχνικό, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους τοπικούς ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εάν δεν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Η γείωση της συσκευής είναι υποχρεωτική.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να έχει επαρκές μήκος, ώστε να είναι δυνατή η σύνδεση της εντοιχισμένης συσκευής στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Για να διασφαλιστεί η συμμόρφωση της εγκατάστασης με τους ισχύοντες κανονισμούς, απαιτείται η χρήση πολυπολικού διακόπτη με ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή προεκτάσεις.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.
- Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για το μαγείρεμα φαγητών. Απαγορεύεται οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση χώρου). Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ακατάλληλες χρήσεις ή εσφαλμένες ρυθμίσεις των διακοπτών.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ζεσταίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, ώστε να αποφεύγετε τυχόν επαφή με τις αντιστάσεις. Κρατάτε τα παιδιά κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή, εάν δεν επιτηρούνται διαρκώς.
- Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επιτήρηση, ώστε να μην πλησιάζουν και να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Κατά τη διάρκεια ή και μετά τη χρήση, μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία της συσκευής. Αποφεύγετε την επαφή με πανιά ή με άλλα εύφλεκτα υλικά μέχρι να κρυώσουν επαρκώς όλα τα στοιχεία της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά πάνω ή κοντά στη συσκευή.
- Τα λίπη ή τα λάδια αναφλέγονται εύκολα όταν ζεσταθούν. Επιβλέπετε το μαγείρεμα φαγητών με μεγάλη ποσότητα λίπους ή λαδιού.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση, έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- Μην τοποθετείτε στις εστίες μεταλλικά αντικείμενα, όπως σκεύη κουζίνας (μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια, καπάκια, κλπ.) που μπορούν να θερμανθούν.

- Στο χώρο κάτω από τη συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί υποχρεωτικά ένα διαχωριστικό πλαίσιο (δεν παρέχεται με τη συσκευή).
- Εάν εμφανιστούν ρωγμές στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή, ώστε να αποφευχθεί τυχόν ηλεκτροπληξία.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω της χρήσης εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα φαγητών σε μια μονάδα εστιών με λίπος και λάδι χωρίς παρακολούθηση μπορεί να είναι επικίνδυνο και ενδέχεται να προκληθεί φωτιά. Μην επιχειρήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Αντίθετα, πρέπει να απενεργοποιήσετε τη συσκευή και, στη συνέχεια, να καλύψετε τη φωτιά, π.χ. με καπάκι ή πυρίμαχη κουβέρτα.
  ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος φωτιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό.
- Μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην επιφάνεια της μονάδας εστιών, καθώς μπορεί να ζεσταθούν.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της μονάδας εστιών χρησιμοποιώντας το σχετικό διακόπτη και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Απόρριψη συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και επισημαίνονται με το σύμβολο της ανακύκλωσης (♲). Τα διάφορα υλικά συσκευασίας δεν πρέπει να απορρίπτονται στο περιβάλλον, αλλά σύμφωνα με τους κανονισμούς που καθορίζονται από τις τοπικές αρχές.

Απόρριψη προϊόντος

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).
Με τη σωστή απόρριψη του προϊόντος αυτού, ο χρήστης συμβάλλει στην αποφυγή πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Το σύμβολο πάνω στο προϊόν ή στα συνοδευτικά έγγραφα υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να υποβάλλεται σε επεξεργασία όπως τα οικιακά απόβλητα, αλλά να παραδίδεται σε κατάλληλα σημεία συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Εξοικονόμηση ενέργειας

Για να επιτευχθούν άριστα αποτελέσματα:

- Χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο βάσης ίση με εκείνη των εστιών.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με επίπεδη βάση.
- Εάν είναι δυνατό, σκεπάζετε τα σκεύη με το καπάκι κατά το μαγείρεμα.
- Η χρήση χύτρας ταχύτητας μειώνει ακόμη περισσότερο την κατανάλωση ενέργειας και το χρόνο μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα σκεύη στο κέντρο της εστίας που είναι σχεδιασμένη στην επιφάνεια της μονάδας.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ CE

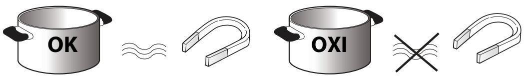
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για επαφή με τρόφιμα, συμμορφώνεται με τον κανονισμό (CE) αρ.1935/2004 και έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και διατεθεί στην αγορά σύμφωνα με τις απαιτήσεις ασφαλείας της οδηγίας 2006/95/ΕΚ για τη «Χαμηλή τάση» (που αντικαθιστά την οδηγία 73/23/ΕΟΚ και μετέπειτα τροποποιήσεις), καθώς και με τις απαιτήσεις προστασίας της οδηγίας 2004/108/ΕΚ για την «Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα».

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: εάν τα σκεύη δεν έχουν το σωστό μέγεθος, οι εστίες δεν ανάβουν. Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με το σύμβολο «ΕΠΑΓΩΓΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ» (Διπλανή εικόνα). Πριν ανάψετε τη μονάδα εστιών, τοποθετήστε το σκεύος στην επιθυμητή εστία.

ΣΚΕΥΗ ΠΑΛΑΙΟΥ ΤΥΠΟΥ



Για να βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες, χρησιμοποιήστε ένα μαγνήτη: τα σκεύη δεν είναι κατάλληλα, εάν δεν έλκονται από το μαγνήτη.

- Βεβαιωθείτε ότι η βάση των σκευών είναι λεία, καθώς μπορούν να προκληθούν εκδορές στην επιφάνεια της μονάδας εστιών. Ελέγχετε τα σκεύη.
- Μην ακουμπάτε ποτέ ζεστές κατσαρόλες και τηγάνια στον πίνακα διακοπτών της μονάδας. Μπορεί να προκληθεί ζημιά.

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΕΣ ΔΙΑΜΕΤΡΟΙ ΒΑΣΗΣ ΣΚΕΥΩΝ

XL	Ø 28 cm	Ø 17 cm το ελάχ. → 28 cm το μέγ.	M	Ø 18 cm	Ø 12 cm το ελάχ. → 18 cm το μέγ.
L	Ø 21 cm	Ø 15 cm το ελάχ. → 21 cm το μέγ.	S	Ø 14,5 cm	Ø 10 cm το ελάχ. → 14,5 cm το μέγ.

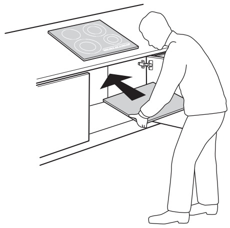
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

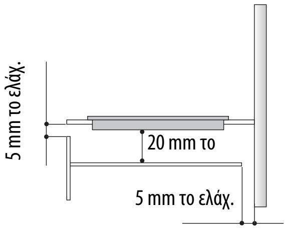
Μετά την αφαίρεση της συσκευασίας του προϊόντος, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση προβλημάτων, επικοινωνήστε με το κατάστημα αγοράς ή με την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης.
Για τις διαστάσεις του επίπλου εντοιχισμού και τις οδηγίες εγκατάστασης, ανατρέξτε στις εικόνες της σελίδας 2.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΕΠΙΠΛΟΥ ΓΙΑ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- **Τοποθετήστε ένα διαχωριστικό πλαίσιο κάτω από τη μονάδα εστιών.**
- **Δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στο κάτω μέρος του προϊόντος μετά την εγκατάσταση.**
- **Εάν εγκατασταθεί φούρνος στο κάτω μέρος της μονάδας, μην τοποθετήσετε το διαχωριστικό πλαίσιο.**





- Η απόσταση ανάμεσα στο κάτω μέρος της συσκευής και το διαχωριστικό πλαίσιο πρέπει να αντιστοιχεί στις διαστάσεις που αναφέρονται στο σχήμα.
- Για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία του προϊόντος, μη φράζετε το ελάχιστο άνοιγμα ανάμεσα στην επιφάνεια εργασίας και την πάνω πλευρά της μονάδας (5 mm το ελάχ.).
- Εάν εγκατασταθεί φούρνος κάτω από τον πάγκο, βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος διαθέτει σύστημα ψύξης.
- Αποφεύγετε την εγκατάσταση της μονάδας εστιών πάνω από πλυντήριο πιάτων ή ρούχων, ώστε τα ηλεκτρονικά κυκλώματα να μην έρχονται σε επαφή με υδρατμούς και υγρασία και να μην υποστούν βλάβη.
- Σε περίπτωση χωνευτής εγκατάστασης, απευθυνθείτε στην υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης για την τοποθέτηση του κιτ βιδών 4801 211 00112.
- Για να αφαιρέσετε τη μονάδα εστιών, ξεβιδώστε με ένα κατσαβίδι (δεν παρέχεται) τα περιμετρικά ελατήρια στο κάτω μέρος του προϊόντος.

ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΚΤΥΟ

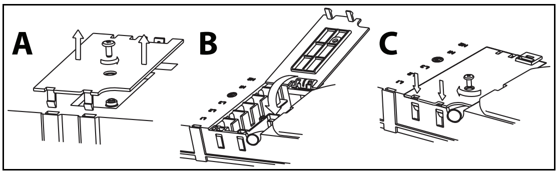
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

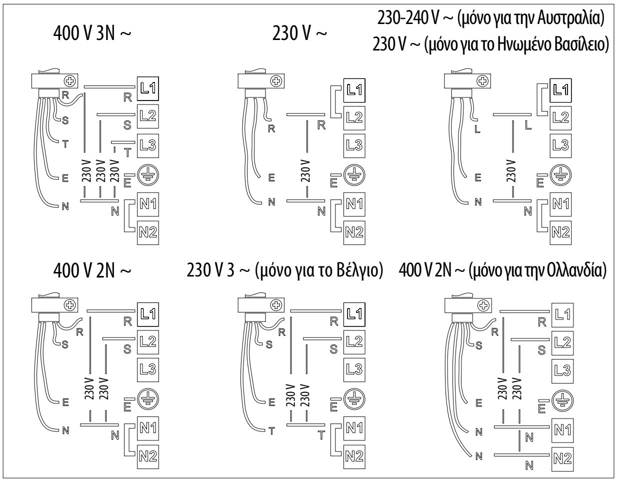
- **Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.**
- **Η εγκατάσταση πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο προσωπικό που γνωρίζει τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης και ασφάλειας.**
- **Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τραυματισμούς σε ανθρώπους ή ζώα ή για υλικές ζημιές σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών του παρόντος κεφαλαίου.**
- **Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να έχει επαρκές μήκος, ώστε να είναι δυνατή η αφαίρεση της μονάδας εστιών από την επιφάνεια εργασίας.**
- **Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών στοιχείων στο πίσω μέρος της συσκευής είναι ίδια με εκείνη του ηλεκτρικού δικτύου στο χώρο εγκατάστασης.**

Σύνδεση στον πίνακα ακροδεκτών

Για την ηλεκτρική σύνδεση, χρησιμοποιήστε ένα καλώδιο τύπου H05RR-F όπως αναφέρεται στον παρακάτω πίνακα.

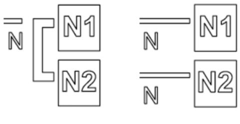
Αγωγοί	Ποσότητα x διαστάσεις
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm²
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm² (μόνο για την Αυστραλία)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm²
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm²
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm²





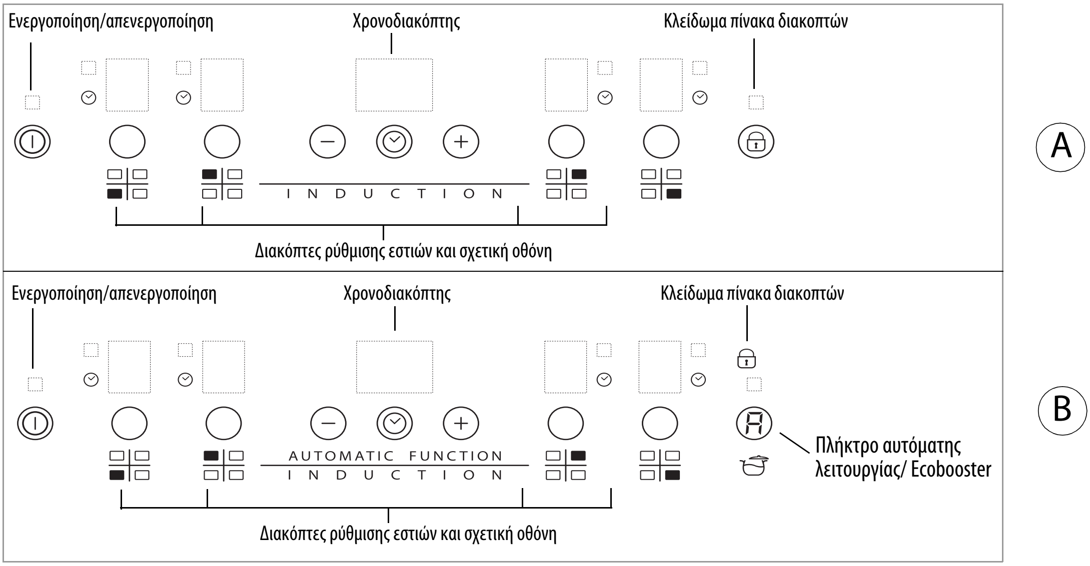
Σημαντικό:
- Τοποθετήστε ή αφαιρέστε τις μεταλλικές γέφυρες ανάμεσα στις βίδες του πίνακα ακροδεκτών L1-L2 και N1-N2 σύμφωνα με το διάγραμμα συνδέσεων (βλ. εικόνα).
- Εάν το καλώδιο παρέχεται, ανατρέξτε στις οδηγίες σύνδεσης στη συσκευασία του καλωδίου.
- Βεβαιωθείτε ότι και οι έξι βίδες του πίνακα ακροδεκτών είναι σφιγμένες μετά τη σύνδεση των καλωδίων.

Παράδειγμα γέφυρας που έχει τοποθετηθεί (αριστερά) ή αφαιρεθεί (δεξιά). Ανατρέξτε στο διάγραμμα συνδέσεων για λεπτομέρειες (οι γέφυρες μπορούν να τοποθετηθούν ανάμεσα στα L1-L2 και N1-N2).



Περιγραφή πίνακα διακοπτών

Πίνακας διακοπτών

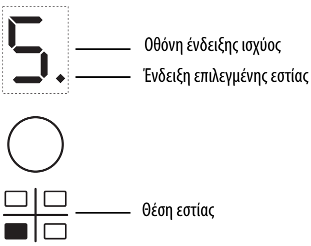


Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση μονάδας εστιών

Για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα εστιών, πατήστε για 2 δευτερόλεπτα περίπου το πλήκτρο μέχρι να ανάψουν οι ενδείξεις στις εστίες. Για να την απενεργοποιήσετε, πατήστε το ίδιο πλήκτρο μέχρι να σβήσουν οι ενδείξεις. Όλες οι εστίες θα απενεργοποιηθούν.
Εάν οι εστίες έχουν ήδη χρησιμοποιηθεί, η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας «H» παραμένει ενεργοποιημένη μέχρι να κρυώσουν οι εστίες.

Εάν εντός 10 δευτερολέπτων από την ενεργοποίηση της μονάδας εστιών δεν επιλεγεί καμία λειτουργία, η μονάδα απενεργοποιείται αυτόματα.

Ενεργοποίηση και ρύθμιση εστιών



Μετά την ενεργοποίηση της μονάδας εστιών και την τοποθέτηση του σκεύους στην επιλεγμένη εστία, επιλέξτε την εστία με το ειδικό πλήκτρο: στην οθόνη θα εμφανιστεί το επίπεδο 5.
Κάθε εστία διαθέτει διάφορα επίπεδα ισχύος, τα οποία μπορούν να ρυθμιστούν με τα πλήκτρα +/-, ξεκινώντας από το επίπεδο «1», ελάχιστη ισχύς, έως το επίπεδο «9», μέγιστη ισχύς. Ορισμένες εστίες διαθέτουν τη λειτουργία ταχυβραστήρα (Booster), η οποία υποδεικνύεται στην οθόνη με την ένδειξη «P».

Απενεργοποίηση εστιών

Επιλέξτε την εστία που θέλετε να απενεργοποιήσετε πατώντας το ειδικό πλήκτρο (στην οθόνη εμφανίζεται μια κουκκίδα κάτω δεξιά του επιπέδου ισχύος).
Πατήστε το πλήκτρο «-» μέχρι να εμφανιστεί το επίπεδο «0».
Για άμεση απενεργοποίηση, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο επιλογής εστίας για 3 δευτερόλεπτα. Η εστία απενεργοποιείται και εμφανίζεται η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας «H».

Κλείδωμα πίνακα διακοπτών

Με τη λειτουργία αυτή, κλειδώνουν οι διακόπτες, ώστε να αποφεύγεται η ακούσια ενεργοποίησή της μονάδας εστιών. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία κλειδώματος του πίνακα διακοπτών, ενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών και πατήστε για τρία δευτερόλεπτα το πλήκτρο (ή το πλήκτρο αυτόματης λειτουργίας/Eco Booster, όπου υπάρχει): το ηχητικό σήμα και η φωτεινή ένδειξη κοντά στο σύμβολο λουκέτου υποδεικνύουν την ενεργοποίηση της λειτουργίας. Ο πίνακας διακοπτών είναι κλειδωμένος, εκτός από το πλήκτρο απενεργοποίησης. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία κλειδώματος των διακοπτών, επαναλάβετε τη διαδικασία ενεργοποίησης. Η φωτεινή κουκκίδα σβήνει και η μονάδα εστιών είναι και πάλι ενεργή.

Η λειτουργία κλειδώματος του πίνακα διακοπτών μπορεί να ενεργοποιηθεί ή να απενεργοποιηθεί ακούσια σε περίπτωση ύπαρξης νερού, υπερχείλισης υγρού από τα σκεύη ή τοποθέτησης αντικειμένων πάνω στο πλήκτρο κάτω από το σύμβολο.

Χρονοδιακόπτης



Ο χρονοδιακόπτης είναι ένας διακόπτης που παρέχει τη δυνατότητα ρύθμισης της διάρκειας μαγειρέματος για μέγιστο χρονικό διάστημα 99 λεπτών (1 ώρα και 39 λεπτά) για όλες τις εστίες.
Επιλέξτε την εστία για την οποία θέλετε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη (στην οθόνη εμφανίζεται μια φωτεινή κουκκίδα που βρίσκεται κάτω δεξιά της ένδειξης επιπέδου ισχύος). Πατήστε το πλήκτρο με το εικονίδιο ρολογιού και, στη συνέχεια, ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο με τα πλήκτρα «+» και «-» της λειτουργίας χρονοδιακόπτη (βλ. εικόνα). Μερικά δευτερόλεπτα μετά την τελευταία ρύθμιση, ο χρονοδιακόπτης ξεκινά να μετρά αντίστροφα (ανάβει η φωτεινή κουκκίδα δίπλα στην εστία για την οποία ενεργοποιήθηκε ο χρονοδιακόπτης). Όταν λήξει ο χρόνος, ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα και η εστία απενεργοποιείται αυτόματα.

Για να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη, πατήστε το πλήκτρο «-» έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη «0:0» στην οθόνη ή πατήστε για 3 δευτ. το πλήκτρο με το εικονίδιο ρολογιού.
Για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη σε μια άλλη εστία, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα. Στην οθόνη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται πάντα το χρονικό διάστημα που ρυθμίστηκε για την επιλεγμένη εστία ή το πιο σύντομο διάστημα.
Για να τροποποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη, πρέπει να πατήσετε το πλήκτρο επιλογής της εστίας για την οποία ρυθμίστηκε.

Προειδοποιητικές ενδείξεις πίνακα διακοπτών

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.



Η μονάδα εστιών διαθέτει ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας για κάθε εστία. Η ένδειξη αυτή επισημαίνει τις εστίες που έχουν ακόμη υψηλή θερμοκρασία.
Εάν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη H, η εστία είναι ακόμη ζεστή. Για παράδειγμα, εάν στην εστία εμφανίζεται αυτή η ένδειξη, μπορείτε να διατηρήσετε ζεστό ένα φαγητό ή να λιώσετε βούτυρο.
Όταν η εστία κρυώσει, η ένδειξη σβήνει.

Ένδειξη ακατάλληλου σκεύους ή απουσίας σκεύους.



Εάν το σκεύος δεν είναι συμβατό με την επαγωγική μονάδα εστιών, δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ή δεν έχει τις κατάλληλες διαστάσεις, στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο «μη τοποθετημένου σκεύους» (διπλανή εικόνα). Εάν εντός 60 δευτερολέπτων δεν ανιχνευτεί κανένα σκεύος, η μονάδα εστιών απενεργοποιείται.

Ειδικές λειτουργίες
Ορισμένα μοντέλα διαθέτουν ειδικές λειτουργίες:

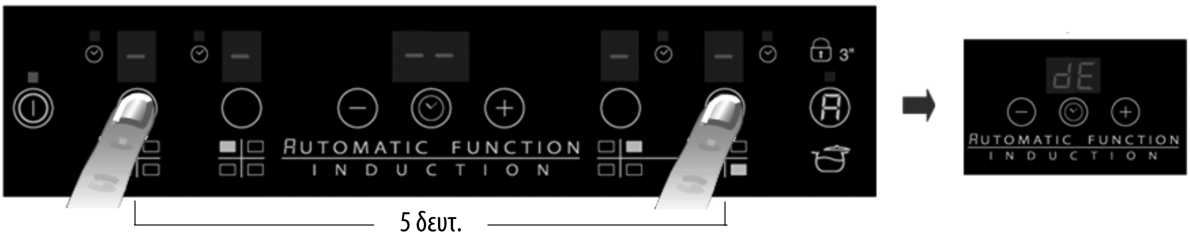
Λειτουργία ταχυβραστήρα (Booster)
Η λειτουργία αυτή είναι διαθέσιμη σε ορισμένες μόνο εστίες και παρέχει τη δυνατότητα αξιοποίησης στο μέγιστο της ισχύος της εστίας (π.χ. για γρήγορο βράσιμο του νερού). Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πατήστε το πλήκτρο «+» μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη «P». Μετά από 10 λεπτά χρήσης της λειτουργίας booster, η συσκευή επιλέγει αυτόματα το επίπεδο 9 για την εστία.

Αυτόματη λειτουργία
Η λειτουργία αυτή ρυθμίζει αυτόματα το κατάλληλο επίπεδο ισχύος για τη διατήρηση χαμηλού βρασμού. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία αυτή αφού ξεκινήσει ο βρασμός, πατώντας πρώτα το πλήκτρο της σχετικής εστίας και, στη συνέχεια, το πλήκτρο .

Eco Booster

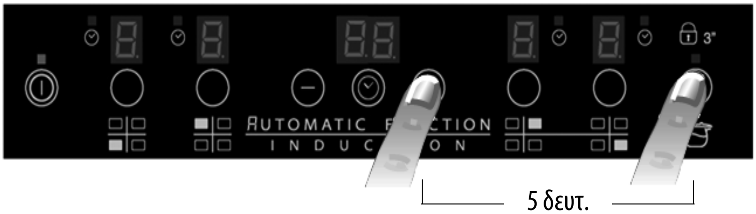
Μετά την ενεργοποίηση της μονάδας εστιών και την επιλογή της εστίας, πατήστε το πλήκτρο για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Η μονάδα εστιών ενεργοποιεί αυτόματα έναν κύκλο για βρασμό νερού και διατήρηση του βρασμού μειώνοντας την κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας σε σχέση με την κανονική λειτουργία booster. Η λειτουργία διατίθεται μόνο στις εστίες με το σύμβολο .

Λειτουργία Demo
Αυτή η μονάδα εστιών διαθέτει μια λειτουργία demo που παρέχει τη δυνατότητα επικοινωνίας με τον πίνακα διακοπτών χωρίς να ενεργοποιηθούν οι σχετικές εστίες. Η διαδικασία ενεργοποίησης και απενεργοποίησης πρέπει να εκτελεστεί εντός 60 δευτερολέπτων από τη στιγμή σύνδεσης του προϊόντος στο οικιακό ηλεκτρικό δίκτυο.
Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία demo, πατήστε ταυτόχρονα για 5 δευτερόλεπτα τα δύο ακριανά πλήκτρα επιλογής εστίας: στην κεντρική οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «dE». Στη συνέχεια, μπορείτε να περιηγηθείτε στις λειτουργίες του πίνακα διακοπτών. Η λειτουργία κλειδώματος και ξεκλειδώματος διατίθεται ακόμη και στη λειτουργία Demo.
Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Demo, επαναλάβετε τη διαδικασία λαμβάνοντας υπόψη ότι πρέπει πρώτα να αποσυνδέσετε τη μονάδα εστιών από το δίκτυο και, στη συνέχεια, να τη συνδέσετε ξανά και να εκτελέσετε τη διαδικασία εντός 60 δευτερολέπτων από τη σύνδεση.



5 δευτ.

Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση ηχητικού σήματος
Για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα, πρέπει να πατήσετε ταυτόχρονα το πλήκτρο «+» και το ακριανό πλήκτρο επιλογής για τρία δευτερόλεπτα. Για να ενεργοποιήσετε ξανά το ηχητικό σήμα, επαναλάβετε τη διαδικασία. Η διαδικασία ενεργοποίησης και απενεργοποίησης πρέπει να εκτελεστεί εντός 60 δευτερολέπτων από τη στιγμή σύνδεσης του προϊόντος στο οικιακό ηλεκτρικό δίκτυο.



5 δευτ.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- **Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό.**
- **Πριν από τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι απενεργοποιημένες και ότι η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας («H») δεν εμφανίζεται πλέον.**

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: μη χρησιμοποιείτε λειαντικά ή συρμάτινα σφουγγάρια. Με την πάροδο του χρόνου, μπορεί να προκληθεί ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια.

- Μετά από κάθε χρήση, αφήστε τη μονάδα να κρυώσει και καθαρίστε την, ώστε να απομακρυνθούν υπολείμματα τροφίμων και κηλίδες.
- Η ζάχαρη ή τα φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα προκαλούν φθορά στη μονάδα εστιών και πρέπει να καθαρίζονται αμέσως.
- Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορεί να χαράξουν τη γυάλινη επιφάνεια.
- Χρησιμοποιείτε μαλακό πανί, απορροφητικό χαρτί κουζίνας ή ειδικά προϊόντα για τον καθαρισμό της μονάδας (ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή).

ΟΔΗΓΟΣ ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΥ ΒΛΑΒΩΝ

- Διαβάστε και ακολουθήστε τις οδηγίες της ενότητας «Οδηγίες χρήσης».
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν διακοπές στην ηλεκτρική σύνδεση.
- Σκουπίστε καλά την επιφάνεια της μονάδας εστιών μετά τον καθαρισμό.
- Εάν μετά την ενεργοποίηση της μονάδας εστιών στην οθόνη εμφανίζονται αλφαριθμητικοί κωδικοί, ακολουθήστε τις οδηγίες του παρακάτω πίνακα.
- Εάν δεν μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη μονάδα εστιών μετά τη χρήση της, αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό δίκτυο.

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΗ
C81, C82	Η περιοχή των διακοπτών απενεργοποιείται λόγω υπερβολικά υψηλής θερμοκρασίας	Υπερβολικά υψηλή εσωτερική θερμοκρασία στα ηλεκτρονικά εξαρτήματα	Περιμένετε να κρυώσει η μονάδα εστιών πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά
F42 ή F43	Εσφαλμένη τάση τροφοδοσίας της μονάδας εστιών	Ο αισθητήρας ανιχνεύει διαφορετική τάση από την τάση σύνδεσης	Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από το δίκτυο και ελέγξτε τη σύνδεση
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Επικοινωνήστε με την τεχνική υποστήριξη και αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος		

ΘΟΡΥΒΟΣ ΠΟΥ ΠΡΟΕΡΧΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗ ΜΟΝΑΔΑ ΕΣΤΙΩΝ

Κατά την κανονική λειτουργία των επαγωγικών μονάδων εστιών μπορεί να ακουστεί ένα σφύριγμα ή ένα τρίξιμο που προέρχεται από τα σκεύη λόγω των χαρακτηριστικών κατασκευής της βάσης τους (για παράδειγμα, διάφορες στρώσεις υλικών κατασκευής, μη επίπεδη βάση). Οι θόρυβοι αυτοί διαφέρουν ανάλογα με το σκεύος που χρησιμοποιείται και την ποσότητα φαγητού που περιέχει. Δεν πρόκειται για βλάβη της μονάδας εστιών.

Επίσης, η επαγωγική μονάδα εστιών διαθέτει εσωτερικό σύστημα ψύξης για διατήρηση των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων σε ελεγχόμενη θερμοκρασία. Για το λόγο αυτό, κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, καθώς και λίγα λεπτά μετά την απενεργοποίηση της μονάδας εστιών ενδέχεται να ακουστεί ο ανεμιστήρας. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό και απαραίτητο για τη σωστή λειτουργία του προϊόντος.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

<u>Πριν επικοινωνήσετε με την τεχνική υποστήριξη</u>

1. Βεβαιωθείτε ότι δεν μπορείτε να λύσετε μόνοι σας το πρόβλημα σύμφωνα με τις οδηγίες της ενότητας «Οδηγός εντοπισμού βλαβών».
2. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή για να βεβαιωθείτε ότι το πρόβλημα έχει λυθεί.

Εάν η βλάβη παραμένει μετά τους παραπάνω ελέγχους, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο τμήμα τεχνικής υποστήριξης.

Δηλώστε:

- Μια σύντομη περιγραφή της βλάβης.
- Τον τύπο και το μοντέλο του προϊόντος.
- Τον αριθμό σέρβις (ο αριθμός μετά τη λέξη Service στην πινακίδα τεχνικών στοιχείων), κάτω από τη συσκευή (στο μεταλλικό πλαίσιο).
- Την πλήρη διεύθυνσή σας.
- Τον αριθμό τηλεφώνου σας.

SERVICE 0000 000 00000

Εάν πρέπει να εκτελεστεί επισκευή, απευθυνθείτε σε ένα **εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης** (για να διασφαλιστεί η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και η σωστή επισκευή). Τα ανταλλακτικά είναι διαθέσιμα για 10 χρόνια.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ ΙΣΧΥΟΣ

Επίπεδο ισχύος		Τρόπος μαγειρέματος	Χρήση επιπέδου ισχύος (βάσει της εμπειρίας και του τρόπου μαγειρέματος)
Μέγ. ισχύς	**Boost**	Γρήγορο ζέσταμα	Ιδανική ρύθμιση για ζέσταμα φαγητών, βράσιμο νερού ή για ζέσταμα ζωμών σε σύντομο χρονικό διάστημα
	8-9	Τηγάνισμα - βράσιμο	Ιδανική ρύθμιση για ρόδισμα, έναρξη του μαγειρέματος, τηγάνισμα κατεψυγμένων προϊόντων και γρήγορο βράσιμο
Υψηλή ισχύς	**7-8**	Ρόδισμα - τηγάνισμα - βράσιμο - ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για τηγάνισμα, διατήρηση έντονου βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για σύντομο διάστημα 5-10 λεπτών)
	6-7	Ρόδισμα - μαγείρεμα - σιγοβράσιμο - τηγάνισμα - ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για τηγάνισμα, διατήρηση χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για μέτριο διάστημα 10-20 λεπτών), ζέσταμα σκευών
Μέτρια ισχύς	**4-5**	Μαγείρεμα - σιγοβράσιμο - τηγάνισμα - ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για σιγοβράσιμο, διατήρηση πολύ χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα (για μεγάλο διάστημα), ανακάτεμα ζυμαρικών
	3-4	Μαγείρεμα - αργό βράσιμο - πήξιμο - ανακάτεμα	Ιδανική ρύθμιση για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα), ανακάτεμα ζυμαρικών
	2-3		Ιδανική ρύθμιση για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (με όγκο μικρότερο του λίτρου: ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα)
Χαμηλή ισχύς	**1-2**	Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας φαγητών - ανακάτεμα	Ιδανική ρύθμιση για λιώσιμο βουτύρου και σοκολάτας, ξεπάγωμα προϊόντων μικρού μεγέθους και διατήρηση της θερμοκρασίας των φαγητών που μόλις μαγειρέψατε (π.χ. σάλτσες, σούπες, μινεστρόνε)
	1		Ιδανική ρύθμιση για διατήρηση της θερμοκρασίας των φαγητών που μόλις μαγειρέψατε, ανακάτεμα ριζότο και ζέσταμα σκευών σερβιρίσματος (με ειδικό εξάρτημα για επαγωγικές εστίες)
ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ	**Μηδενική ισχύς**	Επιφάνεια στήριξης	Η μονάδα εστιών βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής ή είναι απενεργοποιημένη (μπορεί να υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο τέλος του μαγειρέματος που υποδεικνύεται από την ένδειξη H)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:
Για σύντομες διαδικασίες μαγειρέματος στις οποίες απαιτείται άριστη κατανομή της θερμότητας (για παράδειγμα, τηγανίτες) στη διπλή εστία διαμέτρου 28 cm (όπου υπάρχει), συνιστάται να χρησιμοποιείτε σκεύη διαμέτρου έως 24 cm. Για διαδικασίες μαγειρέματος για τις οποίες απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή (για παράδειγμα, λιώσιμο σοκολάτας ή βουτύρου), συνιστάται να χρησιμοποιείτε τις μονές εστίες μικρότερης διαμέτρου.

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

Både instruktionsboken och apparaten själv är utrustade med viktiga meddelanden som handlar om säkerhet - läs dessa och följt alltid råden.

⚠ Detta är en säkerhetssymbol för fara, och symbolen varnar för eventuella risker för användaren och andra i närheten. Alla säkerhetsmeddelanden har farosymbolen och följande ord i sin absoluta närhet:

⚠ **FARA**	**Visar på en farlig situation som, om den inte undviks, kommer att förorsaka svåra skador.**
⚠ **VARNING**	**Visar på en farlig situation som, om den inte undviks, kan förorsaka svåra skador.**

Alla säkerhetsmeddelanden specificerar vilken eventuell risk du utsätts för, och visar hur du kan reducera risken för skada eller elchock som kan ske då apparaten inte används korrekt. Följ noggrant följande instruktioner:

- Apparaten skall alltid vara skild från elnätet innan arbete med installation utförs på apparaten.
- Installation och underhåll skall utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera inte eller byt ut delar på apparaten om detta inte direkt rekommenderas i instruktionsboken.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta apparaten till jord.
- Elsladden måste vara tillräckligt lång för att apparat som är inbyggd i köksskåp skall kunna anslutas till ett eluttag.
- För att installationen skall uppfylla gällande säkerhetskrav, krävs att du använder en enpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd.
- Använd inte adaptrar eller förlängningssladdar.
- Dra inte i apparatens elsladd.
- När installationen är klar skall det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna.
- Apparaten är uteslutande avsedd att användas i hushållet för tillagning av livsmedel. Det är inte tillåtet att använda apparaten för andra ändamål (t ex värma upp rum). Tillverkaren åtar sig inget ansvar för olämplig eller felaktig användning eller för felaktiga inställningar av reglagen.
- VARNING: Denna apparat och dess åtkomliga delar hettas upp under användning. Var försiktig så att du inte rör vid värmeelementen. Barn under 8 års ålder skall hållas borta från apparaten, såvida de inte är under uppsyn.
- Apparatens åtkomliga delar kan bli mycket heta under användning. Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Under och efter användning av apparaten, skall du inte röra vid värmeelementen. Undvik kontakt med trasor eller andra brännbara material tills alla apparatens komponenter har svalnat.
- Lägg aldrig lättantändligt material inne i apparaten eller i närheten av apparaten.
- Fett och upphettade oljor kan lätt fatta eld. Övervaka tillagningen när du lagar mat med mycket fett och olja.
- Apparaten får användas av barn från 8 år och uppåt, och av personer med reducerad känslomässig eller mental kapacitet/utan erfarenhet OM de får instruktioner om hur apparaten säkert används, och därmed kan förstå de faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsyn.
- Lägg inte metallföremål på kokzonerna (som köksredskap, knivar, gafflar, skedar, lock eller annat) eftersom de då kan bli heta.
- Det är obligatoriskt att montera en skiljepanel (medföljer ej) i utrymmet under apparaten.
- Om ytan är spräckt, stäng av apparaten för att undvika eventuell elchock.
- Apparaten får inte startas med hjälp av en extern timer eller med hjälp av ett externt fjärrstyrningssystem.
- VARNING: Tillagning utan uppsyn med fett och olja kan vara farlig och kan resultera i brand. Försök ALDRIG att släcka sådan brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck över eldslågan med ett lock eller en brandfilt. VARNING: Brandfara: förvara inte saker på tillagningsytan.
- Använd inte ångtvättar.
- Metallobjekt som knivar, gafflar, skedar och kastrullock skall inte placeras på spishällens yta, eftersom de kan bli heta.
- Efter användning, stäng av spishällen med hjälp av knappen och lite inte blint på kastrullavkännaren.

MILJÖSKYDDSRÅD

Kassering av förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningssymbolen (♲). Hantera inte förpackningsmaterialet vårdslöst, utan ta ditt ansvar och sortera och kassera det enligt de anvisningar som finns vid återvinningscentralen.

Kassering av apparaten

Denna apparat är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EG beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
Genom att säkerställa en korrekt skrotning av denna apparat bidrar du till att förhindra eventuella negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa.

Symbolen på apparaten och på de dokument som medföljer apparaten visar att denna apparat inte får skrotas som hushållsavfall, utan skall lämnas in på miljöstation för återvinning av elektroniska apparater.

Energibesparing

För att få bästa resultat, rekommenderar vi följande:

- Använd kastruller och stekpannor vars botten har samma diameter som kokzonen.
- Använd endast flatbottnade kastruller och stekpannor.
- Ha alltid lock på kokkärlen när du lagar mat om det är möjligt.
- Med en tryckkokare kan du spara ännu mer elektricitet och tid.
- Se till att kastrullen är i mitten av den kokzon som är ritad på glaskeramikhällen.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE CE

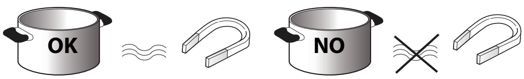
- Denna apparat är avsedd att komma i kontakt med livsmedel, och är tillverkad i överensstämmelse med regelverket (CE) nr.1935/2004 och är designad, framtagen och såld på marknaden i enlighet med kraven i direktivet för Lågspänning 2006/95/EG (som ersätter direktivet 73/23/EEG och påföljande tillägg), och skyddskraven i direktivet “EMC” 2004/108/EG.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VIKTIGT: Om kastrullen inte är av rätt storlek kommer kokzonen inte att slås på. Använd endast kastruller som bär symbolen “INDUCTION SYSTEM” (Se bild). Innan du slår på plattan skall du placera kastrullen på den önskade kokzonen.

GAMLA KASTRULLER



För att kontrollera om kärlet kommer att fungera på induktionshällen, använd en magnet: kastruller som inte är magnetiska fungerar inte på hällen.

- Se till att botten på kastrullen inte är rispig, eftersom det kan repa spishällens yta. Kontrollera dina köksredskap.
- Placera aldrig varma kastruller eller stekpannor på kontrollpanelens yta. Den kan skadas.

REKOMMENDERAD DIAMETER PÅ KASTRULLENS BOTTEN

XL	Ø 28 cm	Ø 17 cm min. → 28 cm max.	M	Ø 18 cm	Ø 12 cm min. → 18 cm max.
L	Ø 21 cm	Ø 15 cm min. → 21 cm max.	S	Ø 14,5 cm	Ø 10 cm min. → 14,5 cm max

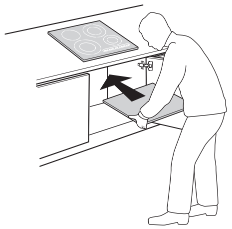
MONTERING

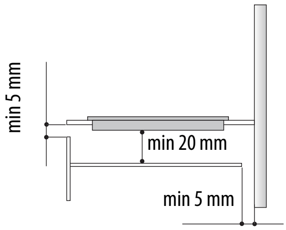
Avlägsna apparatens förpackning och kontrollera att den inte har skadats under transport - vid problem kontakta Kundtjänst.
Se bilderna på sidan 2 för storlek på inbyggnadshålet och för installeringsinstruktioner.

ATT FÖRBEREDA INBYGGNADSUTRYMMET

⚠ VARNING

- **Installera en skiljepanel under spishällen.**
- **Den undre delen av apparaten får inte vara åtkombar efter installation.**
- **Om du installerar en ugn undertill, skall skiljepanelen inte installeras.**





- Avståndet mellan apparatens undersida och skiljepanelen därunder skall vara enligt de dimensioner som visas i bilden här intill.
- För att apparaten skall fungera korrekt skall du inte stänga igen minimumöppningen mellan arbetsbänken och den övre delen av arbetsbänken (min. 5 mm).
- Om en ugn skall installeras under spishällen, försäkra dig om att den är utrustad med kylsystem.
- Installera inte spishällen nära en disk- eller tvättmaskin, detta för att förhindra att de elektroniska kretsarna skadas genom exponering för ånga eller fukt.
- Om den skall installeras i jämnhöjd med arbetsbänken, ring Kundservice för att beställa skruvsetet för montering 4801 211 00112.
- För att ta loss bänken, använd en skruvmejsel (medföljer ej) och tryck på sidofjädrarna på apparatens nedre sida.

ANSLUTNING TILL STRÖMFÖRANDE NÄT

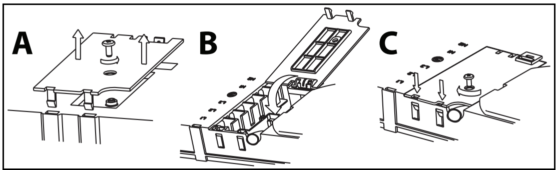
⚠ VARNING

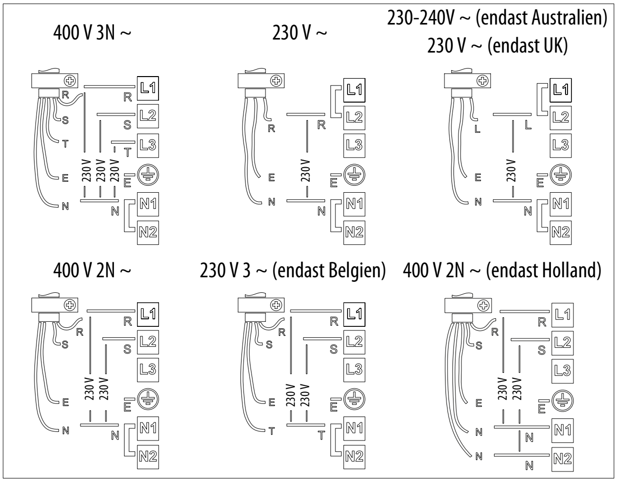
- **Skilj apparaten från elnätet.**
- **Apparaten måste installeras av en behörig servicetekniker som har kännedom om gällande bestämmelser avseende säkerhet och installation.**
- **Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för skador på person, djur eller egendom som uppstår på grund av att anvisningarna i detta kapitel ej har följts.**
- **Nätkabeln måste vara så lång att spishällen kan flyttas från bänken.**
- **Kontrollera att spänningen som anges på märkplåten är densamma som nätspänningen på den plats där apparaten installeras.**

Anslutning till kopplingsplinten

Använd en elsladd av typ H05RR-F för den elektriska anslutningen, se nedanstående tabell.

Ledare	Antal x storlek
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm2 (endast Australien)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2

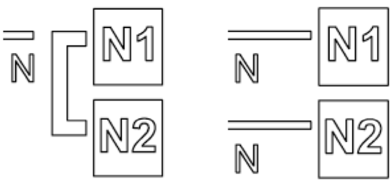




Observera:

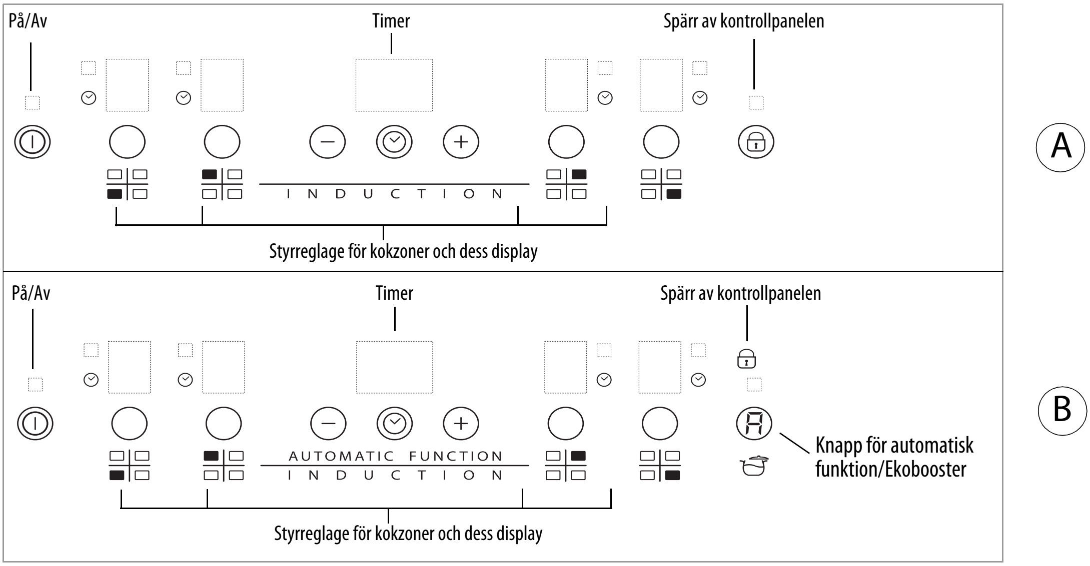
- Behåll eller avlägsna metallbyglarna från kopplingsplintens skruvar L1-L2 och N1-N2 enligt kopplingsschemat (se fig.).
- Om kabeln medföljer apparaten, se de kopplingsinstruktioner som sitter på själva kabeln.
- Se till att alla de sex skruvarna på kopplingsplinten är åtdragna efter att du kopplat kablarna.

Exempel på bygel på plats (vänster) och bygel avlägsnad (höger). Se kopplingsschemat för detaljer (byglarna kan vara mellan L1-L2 och mellan N1-N2).



Beskrivning av kontrollpanelen

Kontrollpanel

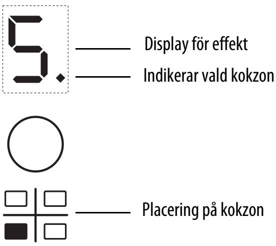


Att slå på/stänga av spishällen

Tryck på knappen under cirka 2 sekunder tills kokzonernas displayer tänds. För att stänga av trycker du på samma knapp tills displayerna slocknar Alla kokzoner stängs då av.
Om spishällen har använts kommer restvärmevakten "H" förbli tänd tills kokzonerna kylts av.

Om ingen funktion väljs inom 10 sekunder efter att spishällen slås på, stängs den av automatiskt.

Aktivering och reglering av kokzoner



Då du slagit på spishällen och placerat en kastrull på önskad kokzon, välj denna zon med hjälp av dess knapp: på displayen visas effektnivå 5.
Varje kokzon har flera effektnivåer, som regleras med hjälp av knapparna +/-, som går från "1": minimal effekt till "9": maximal effekt. Somliga kokzoner är utrustade med snabbuppkokningsfunktion (Booster), som visas på displayen med bokstaven "P".

Stänga av kokzoner

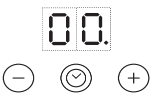
Välj den kokzon som skall stängas av. Tryck på knappen (en liten prick visas nere till höger på displayen).
Tryck på knappen "-" tills nivån är på "0".
För att stänga av direkt , håll knappen intryckt i 3 sekunder. Kokzonen stängs då av och på displayen visas "H" för restvärmevakt.

Spärr av kontrollpanelen

Funktionen blockerar alla reglage, för att undvika att hällen slås på av misstag. För att aktivera spärren skall du trycka i tre sekunder på knappen (eller på knappen Automatisk funktion/ekobooster, om sådan finns) - en ljudsignal hörs och en lampa tänds nära nyckelsymbolen för att signalera att spärren är på. Kontrollpanelen är blockerad med undantag för avstängning. För att stänga av barnspärren, repetera aktiveringsförfarandet.. Lampan slocknar och spishällen är på nytt aktiv.

Om knappen under nyckelsymbolen blir blöt av vatten, matlagningsvätska från kastruller eller annat, kan ofrivillig aktivering/disaktivering av knappspärren ske.

Timer



Timern är en äggklocka som gör det möjligt att ställa in en koktid som maximalt är 99 minuter (1 timme och 39 minuter), och den kopplas till alla kokzoner.
Välj den kokzon som skall användas med timern (en lampa tänds nere till höger om effektnivån på displayen), tryck på knappen med klocksymbolen och ställ sedan in den tid som önskas med hjälp av knapparna "+" och "-" i timerfunktionen (se bild). Efter några sekunder startar timern nedräkningen (en lampa tänds bredvid den kokzon som timeraktiverats. När den inställda tiden har gått ut hörs en ljudsignal och kokzonen stängs av automatiskt.
Koppla ur funktionen genom att trycka på knappen "-" tills displayen visar "0:0" eller tryck under 3 sekunder på knappen med klocksymbolen.
För att ställa in timern på en annan kokzon, följ instruktionerna ovan. Timerdisplayen visar alltid inställning för vald kokzon, eller den som har minst tid kvar.
För att ändra eller stänga av timern, tryck på knappen för val av den kokzon som timern är kopplad till.

Kontrollpanelens signaler

Restvärmevakt.



Spishällen är försedd med restvärmevakt på varje kokzon. Denna signal visar vilka zoner som fortfarande är mycket varma.

Om displayen visar H, är kokzonen fortfarande varm Om kokzonen visar denna symbol, kan du till exempel hålla en maträtt varm eller passa på att smälta smör Då kokzonen svalnat slocknar signalen på displayen.

Signal för felaktig, eller ingen kastrull.



Om kastrullen inte skulle vara kompatibel med din induktionshäll, eller om den är felplacerad eller av fel storlek, så visas indikationen "kastrull saknas" i teckenfönstret (se bild). Om inte någon kastrull känns av inom 60 sekunder, stängs hällen av.

Specialfunktioner

Vissa modeller är utrustade med specialfunktioner:

Funktion för snabbvärme (Booster)

Funktion som finns på somliga kokzoner och som gör det möjligt att ställa in ett effektlägre högre än den vanliga maximaleffekten (t ex för att snabbt kunna koka upp vatten). För att aktivera funktionen, tryck på knappen "+" tills displayen visar "P". Efter 10 minuters användning av booster-effekten, går apparaten automatiskt ned till nivå 9.

Automatsik funktion (A)

Funktionen ställer automatiskt in en effektnivå som passar för att bibehålla småkokning. Aktivera denna funktion efter att maträtten har kokat upp genom att trycka först på knappen för kokzonen, sedan på knappen (A) .

Ekobooster (E)

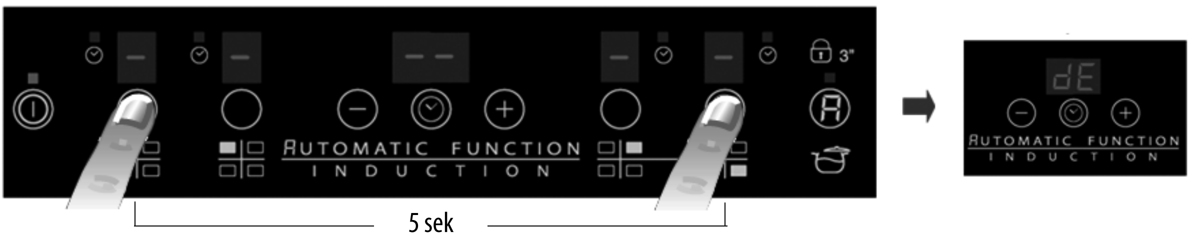
Med spishällen påslagen och kokzonen vald, tryck på knappen (E) för att starta funktionen. Spishällen aktiverar automatiskt ett program som gör det möjligt koka upp vatten och bibehålla det småkokande - på detta vis sparar du energi jämfört med vanlig värmebooster. Funktionen finns bara på de kokzoner som har symbolen .

Demoläge

Denna spishäll är utrustad med ett demoläge som ger dig möjlighet att använda kontrollpanelen utan att faktiskt slå på kokzonerna. Aktivering och avstängning skall ske inom 60 från det att du slagit på spishällen.

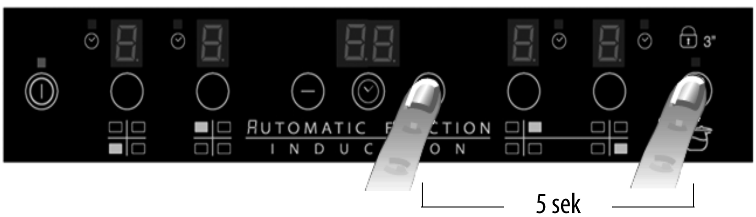
För att starta Demoläget, tryck samtidigt under 5 sekunder på de två yttersta valknappanra: "dE" visas på den centrala displayen. Det är nu möjligt att utforska kontrollpanelens funktioner, Lås och Lås upp är aktiv även i Demoläge.

För att stänga av Demoläget , upprepa proceduren, och kom ihåg att såishällen först skall stängas av från strömförande nät, och sedan slås på igen - stäng av inom 60 sekunder.



Aktivering/Avstängning av larmsignal

För att stänga av larmsignalen skall du hålla knappen "+" och den yttersta knappen intryckta under tre sekunder. För att åter aktivera larmsignalen, repetera proceduren. Aktivering och avstängning skall ske inom 60 från det att du slagit på spishällen.



RENGÖRING

⚠ VARNING

- **Använd absolut inte högtryckstvätt med ångstråle för rengöringen.**
- **Innan du börjar rengöra spishällen, skall du försäkra dig om att alla kokzoner är avstängda och att restvärmevakten ("H") är släckt.**

OBSERVERA: Använd inte slipande svampar eller stålull. De kan förstöra glaskeramiken.

- Rengör hällen från alla matrester när den svalnat efter varje användningstillfälle.
- Socker och matrester med hög sockerhalt kan skada spishällen och skall därför avlägsnas omedelbart.
- Salt, socker och sand repar hällens yta.
- Använd en ren trasa eller hushållspapper och flytande diskmedel eller produkter som är speciellt avsedda för rengöring av glaskeramikhällar (se Tillverkarens indikationer).

FELSÖKNING

- Läs och följ anvisningarna i kapitlet "Bruksanvisning".
- Kontrollera att det inte är strömavbrott.
- Torka noggrant rent spishällen efter rengöring.
- Om hällen, då du slår på den, visar siffror skall du göra så som står i tabellen nedan.
- Om du inte kan stänga av spishällen efter användning, koppla genast bort den från strömförande nät.

FELKOD	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	FELAVHJÄLPNING
C81, C82	Kontrollpanelen stängs av pga för hög temperatur	Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna	Vänta ett par minuter för att den skall svalna innan du försöker igen
F42 eller F43	Kopplingen till spishällen har fel volttal	Sensorn känner av spänning som inte överensstämmer med kopplingens volttal	Koppla loss hällen och kontrollera kopplingen
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Kontakta Kundservice och uppge felkoden		

OLJUD FRÅN SPISHÄLLEN

Induktionshållar kan generera oljud under normal funktion, dessa ljud kommer från ksatrullerna och beror på egenskaper i deras botten (till exempel flera lager av material eller en icke-flat yta). Dessa oljud varierar beroende på denkastrull du använder och på den mängd livsmedel som den innehåller - det signalerar alltså inte alls något fel.

Dessutom är spishällen utrustad med ett kylningssystem för att hålla de elektroniska komponenterna vid en kontrollerad temperatur. Därför kan det under användning och även efter att spishällen stängts av höras ljud från fläkten. Detta är absolut normalt och en förutsättning för att apparaten skall fungera korrekt.

KUNDSERVICE

Innan du kontaktar Service

1. Försök att lösa problemet på egen hand enligt anvisningarna i punkterna i kapitel "Felsökning".
2. Stäng av och slå på apparaten igen för att undersöka om problemet har löst sig.

Om problemet kvarstår efter dessa kontroller bör du kontakta närmaste Kundservice.

Var beredd att lämna följande information:

- en kort beskrivning av felet;
- typ av apparat och exakt modell;
- servicenumret (dvs numret som finns efter ordet Service på typskylten), som är placerad under apparaten (på en metallplatta).
- fullständig adress;
- telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

Vänd dig alltid till en **auktoriserad serviceverkstad** om det blir nödvändigt med reparationer (till garanti för att originalreservdelar används och att reparationerna görs på korrekt sätt). Reservdelar finns under 10 år.

EFFEKTTABELL

Effektnivå		Typ av tillagning	Använd nivå (indikationen skall förstås integreras med din erfarenhet och dina tillagningsvanor)
Maxeffekt	Boost	Värma upp snabbt	Perfekt för att snabbt få maträtten till kokpunkten, speciellt för vatten eller för att snabbvärma kokvätskor
	8-9	Fritera - koka	Perfekt för att bryna, starta en tillagning, fritera djupfrysta livsmedel, snabbkoka
Hög effekt	7-8	Bryna - fräsa - koka - griljera	Perfekt för att fräsa, hålla rätter kokande, tillaga och griljera (för kortare period, 5-10 minuter)
	6-7	Bryna - koka - ånga - fräsa - griljera	Perfekt för att fräsa, hålla rätter småkokande, tillaga och griljera (för medellång period, 10-20 minuter), förvärma tillbehör
Medeleffekt	4-5	Koka - ånga - bryna - griljera	Perfekt för att ånga, hålla rätter småkokande, tillaga (för längre period). Fräsa ihop pasta med såsen
	3-4	Koka - småkoka - koka ihop - fräsa ihop pasta med såsen	Perfekt för längre kokning, (ris, såser, grytor, fisk) med vätska (t ex vatten, vin, buljong, mjölk), för att fräsa ihop pasta med såsen
	2-3		Perfekt för längre kokning, (ris, såser, grytor, fisk) med vätska (t ex vatten, vin, buljong, mjölk)
Låg effekt	1-2	Smälta - tina - varmhålla - fräsa ihop	Perfekt för att mjukgöra smör, försiktigt smälta choklad, tina små mängder frusna livsmedel eller för att varmhålla varmrätter (t ex såser, soppor, minestronesoppor)
	1		Perfekt för att varmhålla nytillagade maträtter, värma risotto, och för att hålla temperaturen på uppläggningsfat (med tillbehöret för induktion)
OFF	Nolleffekt	Avställningsyta	Spishällen är i stand-by eller avstängd (det kan finnas värme kvar i plattorna, detta markeras med H)

ANMÄRKNING:
Då du skall tillaga snabba rätter som kräver perfekt värmefördelning (till exempel pannkakor) på den dubbla kokzonen 28 cm (där sådan finns) rekommenderar vi att du använder ett järn som inte är större än 24 cm i diameter. Vid försiktig tillagning, t ex för att smälta choklad eller smör, rekommenderar vi att du använder enkelzon med mindre diameter.

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

DIN EGEN OG ANDRES SIKKERHET ER MEGET VIKTIG

Denne bruksanvisningen og selve apparatet er utstyrt med viktige sikkerhetsmeldinger, som alltid må leses og følges.

⚠ Dette er faresymbolet, som gjelder sikkerheten og som advarer om mulig risiko for brukeren og andre.
Alle sikkerhetsmeldingene er merket med faresymbolet og følgende ord:

⚠ **FARE**	**Viser til en farlig situasjon som vil føre til alvorlige skader dersom den ikke unngås.**
⚠ **ADVARSEL**	**Viser til en farlig situasjon som kan føre til alvorlige skader dersom den ikke unngås.**

Alle sikkerhetsmeldingene vil beskrive den mulige risikoen de henviser til og viser hvordan man reduserer faren for personskader, materielle skader og elektrisk støt som følge av feil bruk av apparatet. Følg disse instruksene nøye:

- Apparatet må alltid frakobles strømnettet før installasjon.
- Installasjon og vedlikehold skal utføres av en autorisert elektriker i samsvar med produsentens instrukser og gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen del av apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.
- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Strømledningen må være lang nok til at det innebygde apparatet kan tilkobles stikkontakten.
- For at installasjonen skal være i samsvar med gjeldende sikkerhetsforskrifter, må det monteres en flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm.
- Unngå bruk av doble stikkontakter og skjøteledninger.
- Ikke dra i apparatets strømledning.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
- Apparatet er kun beregnet på mattilberedning i privat husholdning. Annen bruk er ikke tillatt (f.eks. oppvarming av rom). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for feil bruk eller feil innstilling av bryterne.
- ADVARSEL: Apparatet og tilgjengelige deler kan bli svært varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene. Barn under 8 år må holdes på avstand med mindre de er under tilsyn hele tiden.
- Tilgjengelige deler av ovnen kan bli varme under bruk. Pass på at barn ikke leker med apparatet.
- Berør aldri varmeelementene på apparatet under eller rett etter bruk. Pass på at ikke varme deler på apparatet kan komme i kontakt med tekstiler eller annet brennbart materiale.
- Plasser aldri brennbart materiale på eller i nærheten av apparatet.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid tilstede og pass på ved tilberedning av fett- eller oljeholdig mat.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de har fått tilstrekkelig opplæring eller tilsyn vedrørende bruk av apparatet på en trygg måte, og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.
- På kokesonene må det aldri legges metallgjenstander som kjøkkenredskap (kniver, gafler, skjeer osv.), lokk eller annet, da disse kan bli svært varme.
- Under apparatet skal det plasseres et skillepanel (følger ikke med).
- Dersom overflaten har sprekker, må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Apparatet er ikke beregnet på å settes igang ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- ADVARSEL: Steking med fett eller olje uten tilsyn på platetoppen kan være farlig og forårsake brann. Du må ALDRI forsøke å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekke flammene med f.eks. et lokk eller et brannteppe.
  ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Ikke bruk damprengjøringsapparater.
- Metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke plasseres på platetoppen da de kan bli svært varme.
- Etter bruk må du slå av kokesonen med bryteren og ikke stole på grytedetektoren.

BESKYTTE MILJØET

Håndtering av emballasjen

Emballasjematerialet er fullstendig resirkulerbart og er merket med resirkuleringssymbolet (♲). Det er svært viktig at emballasjematerialet avhendes ifølge gjeldende miljøforskrifter.

Avfallsbehandling av apparatet

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE - Waste Electrical and Electronic Equipment). Ved å sørge for at apparatet blir avfallsbehandlet på korrekt måte, bidrar du til å forebygge negative konsekvenser for mennesker og miljø.

Symbolet på produktet, eller på de medfølgende dokumentene, indikerer at dette apparatet ikke skal behandles som usortert restavfall, men at det må bringes til en mottaksstasjon for elektrisk og elektronisk avfall.

Spare strøm

Slik oppnår du best mulige resultater:

- Bruk gryter og panner som har en diameter som tilsvarer kokesonene.
- Bruk kun gryter og panner som er helt flate i bunnen.
- La om mulig alltid lokket ligge på ved koking.
- Hvis du bruker trykkoker, kan du spare enda mer tid og strøm.
- Pass på at du plasserer pannen eller gryten midt på kokesonen som er markert på platetoppen.

SAMSVARSERKLÆRING CE

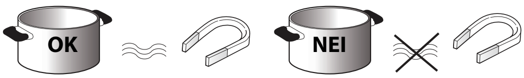
- Dette apparatet som er beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler, er i samsvar med bestemmelsen (CE) nr.1935/2004 og er prosjektert, bygget og markedsført i samsvar med sikkerhetskravene i lavspenningsdirektivet 2006/95/CE (som erstatter 73/2 3/CEE og følgende endringer), og beskyttelseskravene i "EMC"-direktivet 2004/108/CE.

FØR BRUK



VIKTIG: Dersom grytene ikke er av riktig størrelse, slår ikke kokesonene seg på. Bruk kun kokeredskap med symbolet "INDUKSJONSSYSTEM" (Figur på siden). Før platetoppen slås på, skal kokeredskapet plasseres på riktig kokesone.

KOKEREDSKAP DU ALLEREDE EIER



Bruk en magnet for å kontrollere om kokeredskapet er egnet til induksjonsplatetoppen: Grytene er ikke egnet dersom de ikke er magnetiske.

- Pass på at ikke grytene og pannene er ru i bunnen, da det ellers kan oppstå riper på platetoppen. Kontroller kokeredskapene.
- Plasser aldri varme gryter eller panner oppå betjeningspanelet på platetoppen. Det kan føre til skader.

ANBEFALT DIAMETER PÅ GRYTER OG PANNER

XL	Ø 28 cm	Ø 17 cm min. → 28 cm maks.	M	Ø 18 cm	Ø 12 cm min. → 18 cm maks.
L	Ø 21 cm	Ø 15 cm min. → 21 cm maks.	S	Ø 14,5 cm	Ø 10 cm min. → 14,5 cm maks.

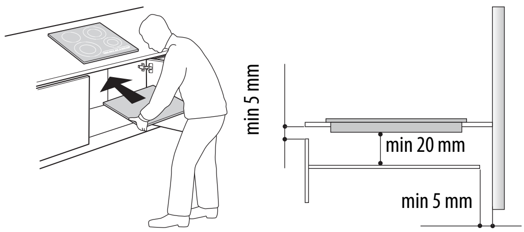
INSTALLASJON

Etter at du har pakket ut apparatet, må du kontrollere at det ikke har lidd noen skade under transporten. I motsatt fall kontaktes forhandleren eller serviceavdelingen. For innbyggingsmål og installasjonsinstruksjoner se bildene på side 2.

KLARGJØRING AV KJØKKENSEKSJONEN

⚠ ADVARSEL

- **Det skal plasseres en skilleplate under platetoppen.**
- **Undersiden av apparatet må ikke være tilgjengelig etter installasjon.**
- **Dersom det skal installeres en ovn under platetoppen, skal det ikke monteres en skilleplate.**



- Avstanden mellom undersiden av apparatet og skilleplaten skal være som vist i figuren.
- For at apparatet skal fungere korrekt, er det viktig å sørge for fritt rom mellom kjøkkenbenken og den øvre overflaten på seksjonen (min 5 mm).
- Dersom det installeres en ovn under, må man påse at ovnen er utstyrt med et avkjølingssystem.
- Ikke installer platetoppen over oppvaskmaskinen eller vaskemaskinen for å unngå at de elektroniske kretsene kommer i kontakt med damp og fuktighet og blir skadet.
- Ved installasjon i flukt med kjøkkenbenken, kontakt serviceavdelingen for montering av skruesettet 4801 211 00112.
- Bruk et skrujern (ikke vedlagt) på fjærene under apparatet for å fjerne platetoppen.

ELEKTRISK TILKOBLING

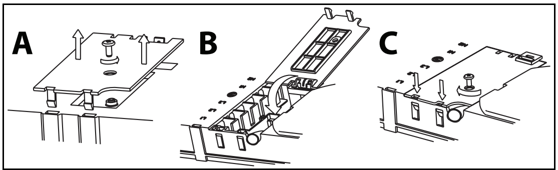
⚠ ADVARSEL

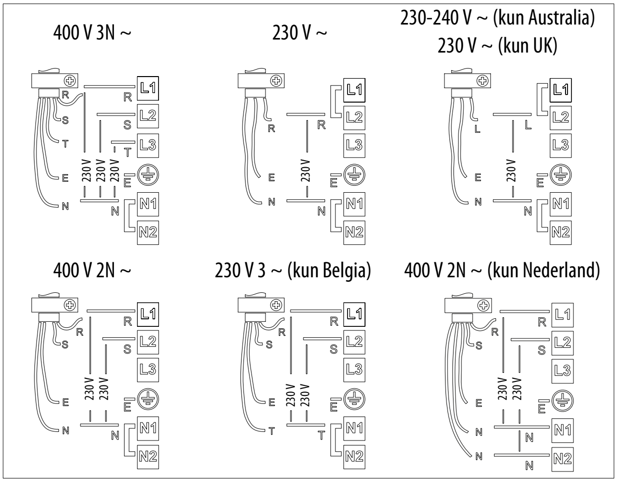
- **Frakoble apparatet fra strømnettet.**
- **Apparatet må installeres av en kvalifisert elektriker i overensstemmelse med gjeldende sikkerhets- og installasjonsforskrifter.**
- **Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting som skyldes at angivelsene i dette kapittelet ikke følges.**
- **Strømledningen må være lang nok til at platetoppen kan fjernes fra kjøkkenbenken.**
- **Pass på at spenningen som er spesifisert på apparatets typeplate er den samme som i husets elektriske system.**

Tilkobling til koblingsboksen

Ved elektrisk tilkobling skal det benyttes en strømledning av typen H05RR-F som vist i tabellen under.

Ledere	Antall x størrelse
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (kun Australia)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2

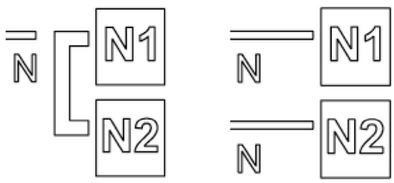




Viktig:

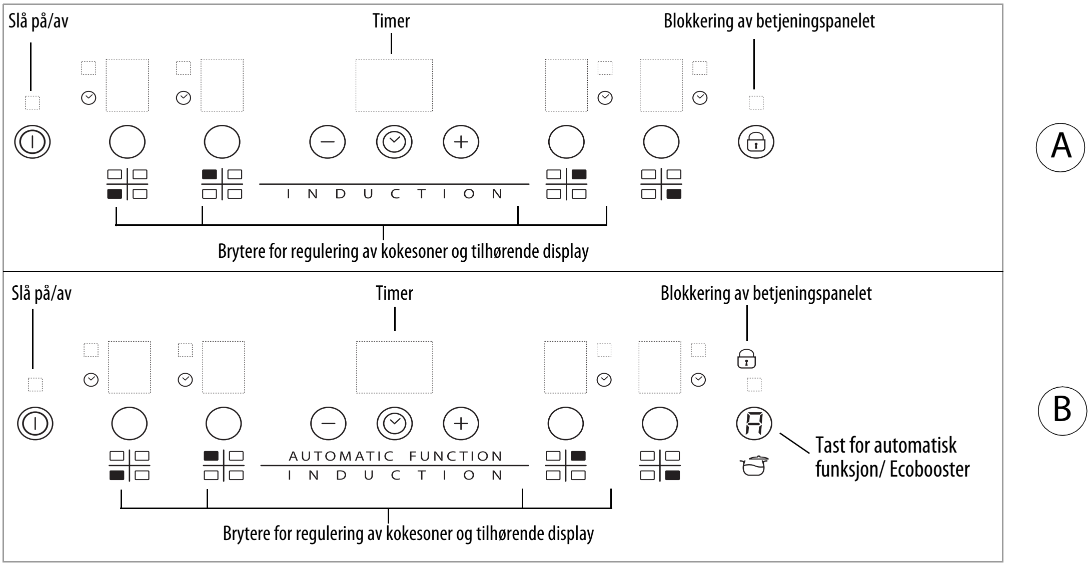
- Behold eller fjern metallbroene mellom skruene på klemmebrettet L1-L2 og N1-N2 i samsvar med koblingsskjemaet (se figur).
- Dersom ledningen er vedlagt, se koblingsinstruksjonene som følger med ledningen.
- Påse at alle seks skruene på klemmebrettet er tilstrammet etter tilkobling av ledningene.

Eksempel med bro (venstre) eller uten (høyre). Se koblingsskjemaet for detaljer (broene kan være mellom L1-L2 og mellom N1-N2).



Beskrivelse av betjeningspanelet

Betjeningspanel

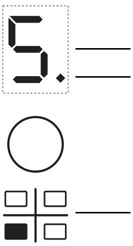


Slå platetoppen på/av

Slå på platetoppen ved trykke i cirka 2 sekunder på tasten ⏀ til displayene for kokesonene tennes. For å slå av displayene igjen, trykker man om igjen på samme tast Alle kokesonene vil kobles ut.
Dersom platetoppen har vært i bruk, lyser restvarmeindikatoren "H" til kokesonene er avkjølt.

Dersom du ikke velger en funksjon innen 10 sekunder etter at du har slått på platetoppen, deaktiveres den automatisk.

Slå på og regulere kokesonene



Når platetoppen er slått på og gryten er satt på valgt kokesone, kan du velge kokesone med tilhørende tast: på displayet vises nivå 5.
Hver kokesone har flere varmeinnstillinger som kan reguleres med tastene +/-, som går fra "1": minste effekt til "9": høyeste effekt. Noen kokesoner er utstyrt med hurtigkok-funksjon (Booster), som vises på displayet med bokstaven "P".

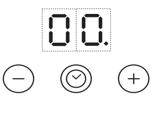
Slå av kokesonene

Velg kokesone som skal slås av. Trykk på tilhørende tast (punktet nederst til høyre for effektnivået vil vises på displayet).
Trykk på tasten "-" slik at nivået innstilles på "0".
For å slå av umiddelbart må du holde tasten for valg av kokesone inne i 3 sek. Nå er kokesonen slått av, og restvarmeindikatoren "H" tennes.

Blokkering av betjeningspanelet

Denne funksjonen sperrer brytere, slik at platetoppen ikke kan slås på ved en feiltakelse. For å aktivere blokkeringen av betjeningspanelet, slår du på platetoppen og trykker i tre sekunder på tasten 🔒 (eller tasten for automatisk funksjon/Ecobooster, på noen versjoner): Et lydsignal og en indikatorlampe under hengelåssymbolet viser at funksjonen er aktivert. Alle funksjonene på betjeningspanelet er blokkert, bortsett fra Av-funksjonen. For å deaktivere blokkeringen av betjeningspanelet, gjentar du framgangsmåten for aktivering. Det lysende punktet vil forsvinne og platetoppen kan igjen brukes.
Vann, væsker som er kokt over eller hvilken som helst gjenstand på tasten under symbolet, kan forårsake utilsiktet aktivering eller deaktivering av blokkeringen av betjeningspanelet.

Tidsinnstilling (Timer)



Timeren er en tidsbryter som gjør det mulig å stille inn en tilberedningstid på maksimalt 99 minutter (1 time og 39 minutter). Funksjonen kan brukes på alle kokesonene.
Velg kokesonen der du vil bruke timeren (et lysende punkt vises nede til høyre for indikatoren for effektnivå på displayet). Trykk på knappen med klokkesymbolet og still inn ønsket tid med tastene "+" og "-" for timer-funksjonen (se figur). Noen få sekunder etter siste tastetrykk, begynner timeren nedtellingen (et lysende punkt tennes ved siden av kokesonen der timeren er aktivert). Når tiden er ute, høres et lydsignal og kokesonen slå seg automatisk av.

Timeren kobles ut ved å trykke på tasten "-" til displayet viser "0:0" eller trykke i 3 sek. på tasten med klokkesymbolet.
Gjenta punktene over for å stille inn timeren på en annen kokesone. Timer-displayet viser alltid tiden som tilhører valgt kokesone eller den korteste.
For å endre eller slå av timeren må du trykke på tasten for valg av tilhørende kokesone.

Meldinger på betjeningspanelet

RestvarmeiIndikator.



Platetoppen er utstyrt med en restvarmeindikator for hver av kokesonene. Denne indikatoren viser hvilken av kokesonene som fortsatt er svært varme.
Dersom displayet viser H, er kokesonen fortsatt varm. I så fall er det for eksempel mulig å holde mat varm på den eller smelte smør
Når kokesonen er avkjølt, vil displayet slukke.

Indikator for feil eller ingen gryte.



Dersom ikke kokeredskapet passer til induksjonsplatetoppen din, er feil plassert eller ikke er av passende størrelse, vil indikasjonen "kokeredskap fraværende" vises på displayet (se illustrasjonen ved siden av). Dersom det ikke registreres noe kokeredskap innen 60 sekunder, vil platetoppen koble seg ut.

Spesialfunksjoner

Noen modeller er utstyrt med spesialfunksjoner:

Hurtigkok-funksjon (Booster)

Med denne funksjonen som kun finnes på noen kokesoner kan man utnytte platetoppens effekt maksimalt (for eksempel for å koke opp vann hurtig). Trykk på tasten "+" til displayet viser "P" for å aktivere funksjonen. Etter 10 minutters bruk med booster-funksjonen, stiller apparatet sonen automatisk inn på nivå 9.

Automatisk funksjon (A)

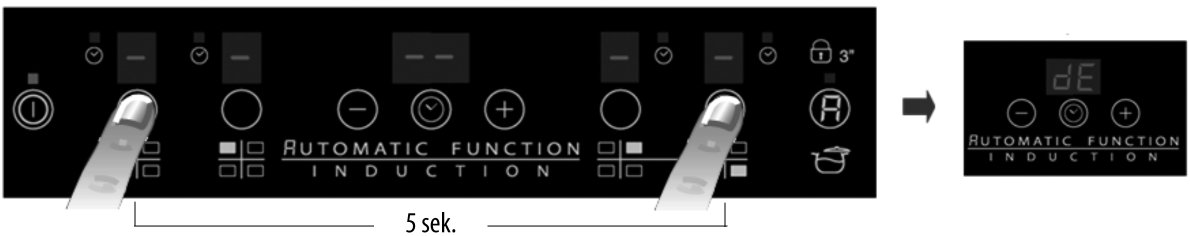
Funksjonen stiller automatisk inn et effektnivå som passer til småkoking. Koble denne funksjonen inn etter å ha kokt opp maten, ved å trykke på tasten for tilhørende kokesone og deretter på tasten (A).

Eco Booster (E)

Når du har slått platetoppen på og valgt kokesone , trykker du på tasten (E) for å aktivere funksjonen. Platetoppen aktiverer automatisk en syklus som koker opp vannet og opprettholder kokingen. På denne måten reduseres strømforbruket i forhold til den normale booster-funksjonen. Funksjonen finnes kun på kokesoner som er merket med symbolet .

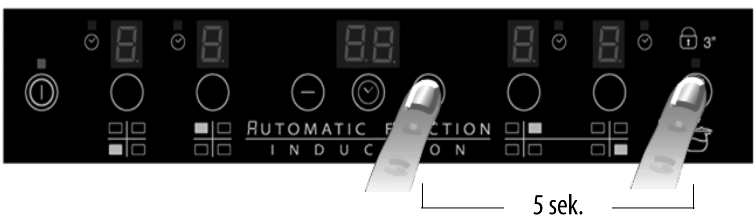
Demo-modus

Denne platetoppen er utstyrt med demo-modus som gir deg mulighet til å kommunisere med betjeningspanelet uten å slå på tilhørende kokesoner. Prosedyren for aktivering og deaktivering må utføres innen 60 sekunder fra det tidspunktet apparatet kobles til husets strømnett.
Trykk samtidig i 5 sekunder på de to ytterste tastene for valg av kokesone for å koble inn demo-modus: "dE" vises på midtdisplayet. Nå er det mulig å utforske funksjonene på betjeningspanelet, funksjonen Lock og Unlock er aktivert også i demo-modus.
For å koble ut demo-modus må du gjenta prosedyren. Husk at det er nødvendig å koble platetoppen fra strømnettet og så koble den til igjen og utføre prosedyren innen 60 sekunder fra tilkoblingen.



Aktivering/deaktivering av lydsignalet

For å deaktivere lydsignalet må du holde inne tasten " +" og den ytterste valgtasten samtidig i tre sekunder. For å aktivere lydsignalet igjen må du gjenta prosedyren.
Prosedyren for aktivering og deaktivering må utføres innen 60 sekunder fra det tidspunktet apparatet kobles til husets strømnett.



RENGJØRING

⚠ ADVARSEL

- **Ikke bruk damprengjøringsapparater.**
- **Pass på at kokesonene er avslått og at restvarmeindikatoren ("H") ikke vises før du rengjør apparatet.**

VIKTIG: Ikke bruk gryteskrubber eller stålull. Slike produkter kan over tid føre til skader på glassoverflaten.

- Det anbefales å rengjøre platetoppen hver gang den har vært i bruk og har fått avkjølt seg, slik at ikke matrestene brenner seg fast og blir vanskelige å fjerne.
- Sukker og matvarer med høyt sukkerinnhold skader platetoppen og må fjernes umiddelbart.
- Salt, sukker og sand kan lage riper på glassoverflaten.
- Benytt en myk klut, tørkerull eller spesialprodukter for rengjøring av glasskeramiske platetopper (følg produsentens anvisninger).

FEILSØKINGSLISTE

- Les og følg instruksene i avsnittet "Bruksanvisning".
- Forsikre deg om at det ikke er strømbrudd.
- Tørk godt av overflaten på platetoppen etter rengjøring.
- Hvis displayet viser en kode når du slår på platetoppen, må du sjekke i tabellen under.
- Hvis du ikke er i stand til å slå av platetoppen etter bruk, må du øyeblikkelig avbryte strømtilførselen.

FEILKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
C81, C82	Betjeningspanelet slår seg av pga. for høy temperatur	Temperaturen inne i de elektroniske delene er for høy	Vent til platetoppen er avkjølt før du bruker den
F42 eller F43	Strømtilkoblingen til platetoppen har ikke riktig spenning	Sensoren registrerer en spenning som er ulik den på strømtilkoblingen	Koble platetoppen fra strømnettet og kontroller tilkoblingen
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Ring kundeservice og spesifiser feilkoden		

STØY FRA PLATETOPPEN

Induksjonsplatetopper kan lage vislelyder eller knitring under normal bruk: Disse lydene kommer fra grytene på grunn av bunnens karakteristikker (for eksempel de ulike lagene med materiale som den er laget av, eller en bunn som ikke er helt flat). Disse lydene varierer alt etter hva slags kokeredskap du bruker og matmengden og viser ikke til en feil.

I tillegg er induksjonsplatetoppen utstyrt med et innvendig kjølesystem for å holde de elektroniske komponentene på en kontrollert temperatur: Det er derfor du kan høre lyden av viften under bruk og også noen minutter etter at platetoppen er slått av. Dette er helt normalt og nødvendig for korrekt funksjon på apparatet.

SERVICE

Før du kontakter kundeservice

1. Forsikre deg om at du ikke kan løse feilen selv på bakgrunn av punktene under "Feilsøkingsliste".
2. Slå av og på igjen apparatet for å se om problemet har løst seg.

Hvis feilen fremdeles er der, kontakt nærmeste kundeservice.

Vennligst oppgi:

- en kort beskrivelse av feilen,
- typen platetopp og eksakt modellbetegnelse,
- servicenummeret (tallet etter ordet SERVICE på typeplaten) som er plassert på undersiden av platetoppen (på metallplaten)
- din fulle adresse,
- ditt telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

Dersom det er nødvendig med reparasjon, henvend deg til et **autorisert servicesenter** (som garanti for bruk av originale reservedeler og for en korrekt reparasjon). Reservedeler er tilgjengelige i 10 år.

EFFEKTTABELL

Effektnivå		Tilberedningstype	Bruk av nivåene (en indikasjon som hjelp i tillegg til erfaring og tilberedningsvaner)
Maks. effekt	**Boost**	Hurtig oppvarming	Ideell for rask temperaturøkning i maten eller hurtig oppkoking av vann eller rask oppvarming av kraft
	8-9	Frityrsteke - koke	Ideell til bruning, starte tilberedning, steking av frysevarer, hurtig oppkoking
Høy effekt	**7-8**	Brune - brase - koke - grille	Ideell for brasering, fosskoking, steking og grilling (av kort varighet, 5-10 minutter)
	6-7	Brune - koke - gryteretter - brase - grille	Ideell for brasering, småkoking, steking og grilling (av middels varighet, 10-20 minutter), forvarming av tilbehør
Middels effekt	**4-5**	Koke - gryteretter - brase - grille	Ideell for gryteretter, holde såvidt kokende, koke (over lengre tid). Blande saus og pasta
	3-4	Koke - trekke - tykne - holde varm	Ideell for lange tilberedninger (ris, sauser, steker, fisk) i væske (eks. vann, vin, buljong, melk), blande saus og pasta
	2-3		Ideell for lange tilberedninger (ris, sauser, steker, fisk) i væske (eks. vann, vin, buljong, melk)
Lav effekt	**1-2**	Smelte - tine - holde varm - tilsette smør	Ideell for mykgjøring av smør, smelting av sjokolade, tining av små frossenvarer og holde mat som nettopp er tilberedt varm (eks. sauser, supper, grønnsaksupper)
	1		Ideell for å holde mat som nettopp er tilberedt varm, tilsette smør til risotto og holde serveringsfat varme (med tilbehør som egner seg for induksjon)
AV	**Null effekt**	Støtteoverflate	Platetopp i stand-by eller avslått (mulig gjenværende restvarme, indikert med H)

MERK:
Ved korte tilberedninger som trenger perfekt varmefordeling (eks. pannekaker) på den doble kokesonen på 28 cm (noen versjoner) anbefaler vi bruk av et kokeredskap med en diameter som ikke er større enn 24 cm. For delikate tilberedninger (smelte sjokolade eller smør) anbefaler vi bruk av de enkle kokesonene med minst diameter.

VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

DIN OG ANDRES SIKKERHED ER MEGET VIGTIG

Denne brugervejledning og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal læses og overholdes.

⚠ Dette er symbolet for fare, der advarer om potentielle risici for brugeren og andre.
Foran oplysningerne om sikkerhed findes faresymbolet og følgende termer:

⚠ **FARE**	**Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, fremkalder alvorlige læsioner.**
⚠ **ADVARSEL**	**Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, vil kunne fremkalde alvorlige læsioner.**

Alle oplysninger om sikkerheden specificerer den potentielle fare, som de henviser til og angiver, hvordan risikoen for læsioner, skader og elektriske stød som følge af ukorrekt brug af apparatet kan forhindres. Overhold omhyggeligt følgende:

- Tag stikket ud af stikkontakten før enhver form for installation eller vedligeholdelse.
- Installationen eller vedligeholdelsen skal udføres af en autoriseret elinstallatør i henhold til producentens anvisninger og gældende lovgivning. Reparer eller udskift ikke nogen af apparatets dele, medmindre det kræves specifikt i brugervejledningen.
- Dette apparat skal ekstrabeskyttes, jvf. stærkstrømsreglementet.
- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkelig langt til, at det er muligt at slutte det indbyggede apparat til strømforsyningen.
- For at opfylde de gældende sikkerhedsdirektiver for installation skal der anvendes en afbryderkontakt med en afstand på mindst 3 mm mellem kontakterne.
- Brug ikke multistikdåser eller forlængerledninger.
- Træk ikke i apparatets strømkabel.
- Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug til tilberedning af madvarer. Ingen anden brug er tilladt (f.eks. opvarmning af rum). Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader forårsaget af fejlagtig brug eller forkert indstilling af betjeningsknapperne.
- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele kan blive varme, når apparatet er i brug. Sørg for ikke at berøre varmeelementerne. Børn under 8 år må ikke opholde sig i nærheden af apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Apparatet kan blive meget varmt, når det er i brug. Børn skal holdes på afstand og være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Rør ikke ved apparatets opvarmede dele under og efter brug. Undgå kontakt med klude eller andet brændbart materiale, indtil alle apparatets dele er tilstrækkeligt afkølet.
- Anbring ikke brændbart materiale på apparatet eller i nærheden af det.
- Hede fedtstoffer og olier kan nemt antændes. Hold øje med tilberedningen af fedt- og olieholdige madvarer.
- Dette apparat må udelukkende betjenes af børn over 8 år og personer, som er fysisk, sensorisk eller psykologisk funktionshæmmede, eller som mangler den nødvendige erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller først er blevet instrueret i brugen af en person med ansvar for deres sikkerhed, og de er klar over risikoen ved forkert brug. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.
- Der må ikke anbringes metalgenstande som f.eks. knive, gafler, skeer eller låg på overfladerne på kogesektionen, da de kan blive varme.
- Der skal monteres en skilleplade (medfølger ikke) i rummet under apparatet.

- Hvis der er en revne i overfladen, skal stikket tages ud af stikkontakten for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ADVARSEL: Hold øje med kogesektionen, når der tilberedes med fedtstoffer eller olie, da de kan komme i brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men tag stikket ud af stikkontakten, og dæk derefter flammen til med for eksempel et låg eller et brandtæppe.
  ADVARSEL: Risiko for brand: opbevar ikke genstande på kogezonernes overflader.
- Anvend ikke damprensere.
- Der må ikke anbringes genstande af metal, som f.eks. knive, gafler, skeer og låg, på kogesektionens overflade. De kan blive meget varme.
- Efter endt tilberedning skal der slukkes for kogezonen ved hjælp af den tilhørende betjeningsknap. Stol ikke på grydedetektoren.

OPLYSNINGER OM MILJØHENSYN

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen kan genbruges 100% og er mærket med genbrugssymbolet (♲). Emballagen må derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

Bortskaffelse af produktet

Dette apparat er i overensstemmelse med EU-direktiv 2002/96/EF, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
Når dette produkt bortskaffes på korrekt vis, er brugeren med til at forhindre potentielt negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden.

Symbolet på produktet eller på dokumenterne, der ledsager produktet, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.

Energisparеråd

For at opnå de bedste tilberedningsresultater anbefales følgende:

- Brug kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens diameter.
- Brug kun kogegrej med plan bund.
- Om muligt skal grydernes låg være lagt på under tilberedningen.
- Ved brug af trykkoger afkortes tilberedningstiden, og der opnås yderligere energibesparelser.
- Anbring kogegrejet på midten af kogezonen (aftegnet på kogesektionen).

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING CE

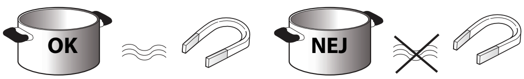
- Dette produkt er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer og er i overensstemmelse med forordning (CE) nr. 1935/2004. Produktet er udviklet, produceret og markedsført i overensstemmelse med sikkerhedskravene i Lavspændingsdirektivet 2006/95/EF (der erstatter direktiv 73/23/EØF og efterfølgende ændringer) og beskyttelseskravene i EMC-direktivet 2004/108/EF.

FØR BRUG



VIGTIGT: Kogezonerne tænder ikke, hvis kogegrejet ikke har den korrekte diameter. Brug kun gryder med symbolet for “INDUKTION” (se figur ved siden af). Før der tændes for kogesektionen, anbringes gryden på den ønskede kogezone.

EKSISTERENDE KOGEGREJ



Brug en magnet til at teste, om kogegrejet er egnet til kogesektionen: Kogegrejet kan ikke bruges, hvis det ikke er magnetisk.

- Kontrollér, at grydernes bund ikke er ru, da dette vil kunne ridse kogesektionens overflade. Kontrollér køkkengrejet.
- Sæt aldrig varme gryder eller pander på betjeningspanelets overflade. Den kan blive beskadiget.

ANBEFALET DIAMETER AF KOGEGREJETS BUND

XL	Ø 28 cm	Ø 17 cm min. → 28 cm maks.	M	Ø 18 cm	Ø 12 cm min. → 18 cm maks.
L	Ø 21 cm	Ø 15 cm min. → 21 cm maks.	S	Ø 14,5 cm	Ø 10 cm min. → 14,5 cm maks.

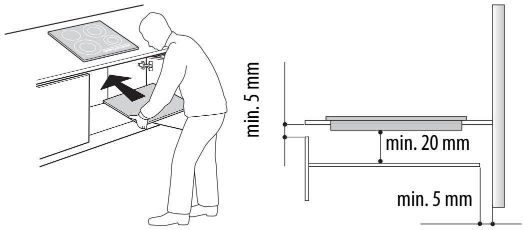
INSTALLATION

Kontrollér, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten. I tilfælde af problemer kontaktes forhandleren eller Service.
Se illustrationerne på side 2 vedrørende indbygningsmålene og anvisninger i installation.

FORBEREDELSE AF INDBYGNINGEN

⚠ ADVARSEL

- **Monter en skilleplade under kogesektionen.**
- **Der må ikke være adgang til produktets underside efter opstillingen.**
- **Ved installation af en ovn under kogesektionen må der ikke placeres en skilleplade.**



- Afstanden mellem apparatets underside og skillepladen skal overholde målene anført på figuren.
- For at sikre produktets korrekte funktion må minimumåbningen mellem bordpladen og møblets øverste kant ikke spærres (min. 5 mm).
- Hvis der er installeret en ovn under bordet, skal det sikres, at den er udstyret med et kølesystem.
- Monter aldrig kogesektionen oven på opvaskemaskinen eller vaskemaskinen. På denne måde undgås det, at de elektroniske kredsløb kommer i kontakt med damp eller fugt, der kan ødelægge dem.
- Hvis apparatet skal monteres i niveau med bordpladen, kontaktes Service for at få skruesæt 4801 211 00112.
- Bordpladen fjernes med en skruetrækker (medfølger ikke) ved hjælp af de ydre fjedre nederst på produktet.

TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

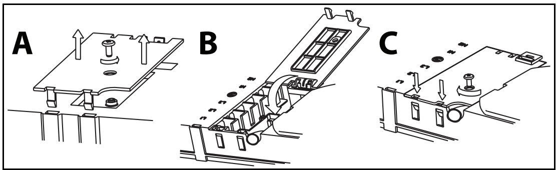
⚠ ADVARSEL

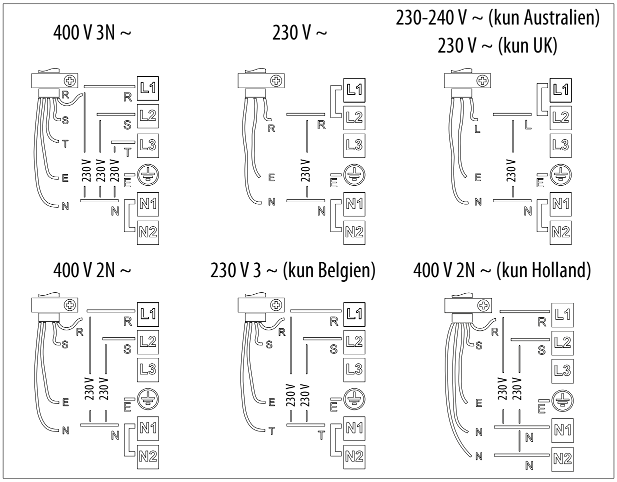
- **Tag stikket ud af stikkontakten.**
- **Installationen skal udføres af en autoriseret elektriker, der har kendskab til de aktuelle regulativer vedrørende sikkerhed og installation.**
- **Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting, der skyldes manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit.**
- **Strømforsyningskablet skal være så langt, at kogesektionen kan fjernes fra bordpladen.**
- **Kontrollér, at spændingen på typepladen, der er anbragt på bunden af apparatet, svarer til spændingen, der hvor apparatet installeres.**

Tilslutning til klemkasse

Anvend et kabel af typen H05RR-F til den elektriske tilslutning, som angivet i tabellen nedenfor.

Ledere	Mængde x størrelse
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (kun Australien)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2

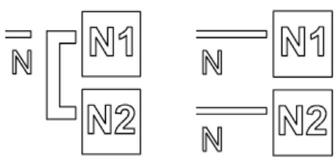




Vigtigt:

- Lad de små metalbroer mellem klemkassens skruer L1-L2 og N1-N2 sidde, eller tag dem af i overensstemmelse med forbindelsesdiagrammet (se figuren).
- Hvis kablet medfølger, skal de medfølgende anvisninger vedrørende tilslutning følges.
- Sørg for, at alle klemkassens seks skruer er fastspændte efter tilslutningen af ledningerne.

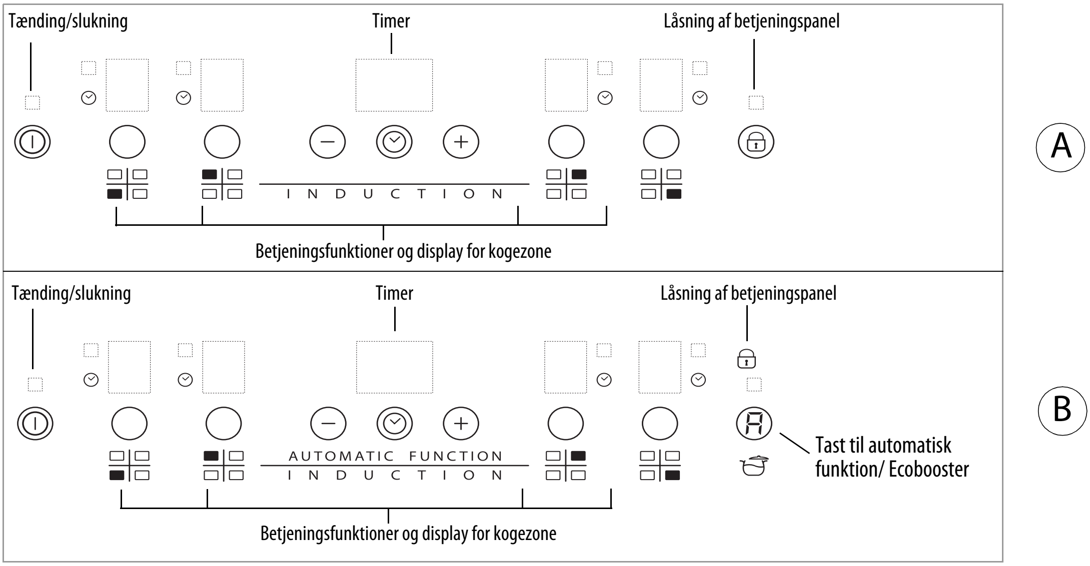
Eksempel på tilstedeværende bro på plads (til venstre) eller aftaget bro (til højre). Se forbindelsesdiagrammet for detaljer (broerne kan sidde mellem L1-L2 og mellem N1 og N2).



BRUGERVEJLEDNING

Beskrivelse af betjeningspanelet

Betjeningspanel

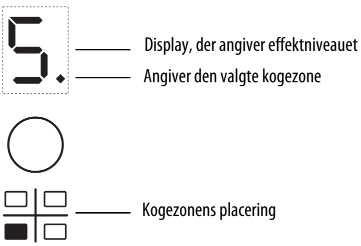


Tænding og slukning af kogesektionen

Kogesektionen tændes, ved at der trykkes på tasten ⏻ i 2 sekunder, indtil kogezonens display lyser. Sluk ved at trykke på den samme tast, indtil displayet slukker. Alle kogezoner deaktiveres.
Hvis kogesektionen allerede har været brugt, lyser Indikatoren for restvarme "H", indtil kogezonerne er afkølede.

Hvis der ikke vælges en funktion inden for 10 sekunder, efter at der er tændt for kogesektionen, deaktiveres den automatisk.

Tænding og regulering af kogezone



Når der er tændt for kogesektionen, og gryden er anbragt på den valgte kogezone, skal kogezonen vælges med den tilhørende tast: Niveau 5 vises på displayet.
Hver kogezone har forskellige effektniveauer, der kan reguleres med tasterne +/-, og som går fra "1" (laveste effekt) til "9" (maksimal effekt). Nogle kogezoner har en lynkogningsfunktion (Booster), der angives på displayet med bogstavet "P".

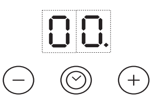
Slukning af kogezone

Vælg den kogezone, der skal slukkes for, ved at trykke på den tilhørende tast (punktet nederst til højre for effektindstillingen vises på displayet).
Tryk på tasten "-", indtil niveauet er "0".
Kogezonen slukker øjeblikkeligt, hvis tasten for kogezonen holdes inde i 3 sek. Kogezonen deaktiveres, og restvarmeindikatoren "H" vises.

Låsning af betjeningspanel

Denne funktion blokerer betjeningen af kogesektionen, så børn ikke kan tænde for den ved et uheld. Tænd for kogesektionen for at aktivere låsningen af betjeningspanelet, og hold tasten 🔒 (eller tasten for funktionen Automatic/Eco Booster, hvis den findes) nede i tre sekunder. Et lydsignal og en kontrollampe ved siden af hængelåssymbolet angiver aktiveringen. Betjeningspanelet er låst med undtagelse af slukningsfunktionen. For at deaktivere låsningen gentages aktiveringsproceduren. Kontrollampen slukker, og kogesektionen er igen aktiveret.
Hvis der er vand, væske, der er kogt over, eller genstande, der trykker på tasten under symbolet, kan låsningen af betjeningspanelet aktiveres eller deaktiveres utilsigtet.

Timer



Timeren er en tidsstyret afbryder, der gør det muligt at indstille en tilberedningstid på maks. 99 minutter (1 time og 39 minutter) for enhver af af kogezonerne.
Vælg den kogezone, der skal forbindes med timeren (et lyspunkt vises på displayet nederst til højre for kontrollampen for effektniveauet), tryk på urikonet, og indstil den ønskede tid for timerfunktionen med tasterne "+" og "-" (se figuren). Et par sekunder efter at der er trykket sidste gang, begynder timeren nedtællingen (et lyspunkt tænder ved siden af den zone, som timeren er aktiveret for). Når tiden er udløbet, aktiveres et lydsignal, og kogezonen slukker automatisk.

Timeren slukkes ved at trykke på tasten "-", indtil displayet viser "0:0", eller ved at trykke i 3 sekunder på tasten med urikonet.
Gentag ovenstående punkter for at indstille timeren for en anden zone. Timerdisplayet viser altid tiden for den tilhørende zone eller den korteste tid.
Ændring eller slukning af timeren udføres ved at vælge tasten for den kogezone, som timeren er forbundet med.

Meddelelser fra betjeningspanelet

Indikator for restvarme.



Kogesektionen er udstyret med en restvarmeindikator for hver kogezone. Denne indikator viser hvilke kogezoner, der stadig er varme.

Hvis displayet viser H, er kogezonen stadig varm. Hvis indikatoren for kogezonen viser restvarme, kan den stadig bruges til at holde maden varm på eller til at smelte smør.
Når kogezonen er afkølet, slukker displayet.

Indikator for en ikke korrekt gryde eller gryde ikke til stede.



Hvis gryden ikke passer til din induktionskogesektion, hvis den er dårligt placeret eller ikke har en passende størrelse, vises symbolet for "gryde ikke til stede" på displayet (figuren ved siden af). Hvis der ikke registreres en gryde inden for 60 sekunder, slukker kogezonen.

Specialfunktioner

Nogle modeller er forsynet med specialfunktioner:

Lynkogningsfunktion (Booster)

Funktionen findes kun sammen med nogle af kogezonerne, og den gør det muligt at udnytte kogesektionens effekt maksimalt (for eksempel til at bringe vand i kog hurtigt). Funktionen aktiveres ved at trykke på tasten "+", indtil displayet viser "P". Efter 10 minutters brug af boosterfunktionen indstiller kogesektionen automatisk zonen til niveau 9.

Funktionen Automatic Ⓐ

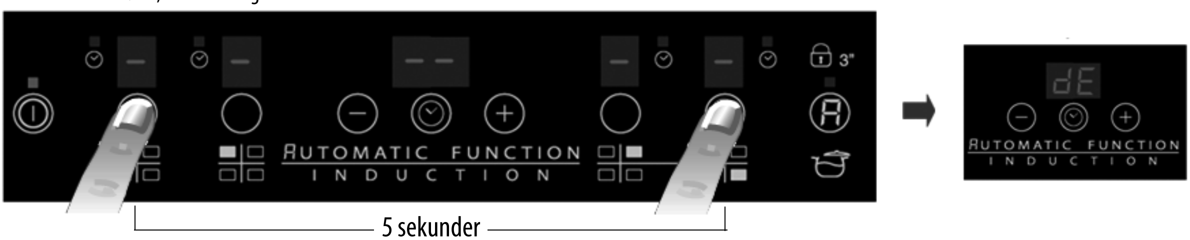
Denne funktion indstiller automatisk et effektniveau, så viderekogningen holdes konstant på et minimalt niveau. Aktiver denne funktion, når maden er bragt i kog, ved at trykke på tasten for kogezonen og derefter på tasten Ⓐ.

Eco Booster Ⓔ

Tænd for kogesektionen, vælg en kogezone, og tryk på tasten Ⓔ for at aktivere denne funktion. Kogesektionen aktiverer automatisk en cyklus, der bringer vandet i kog og opretholder viderekogningen, så energiforbruget reduceres i forhold til den normale boosterfunktion. Funktionen findes kun på kogezonerne med symbolet .

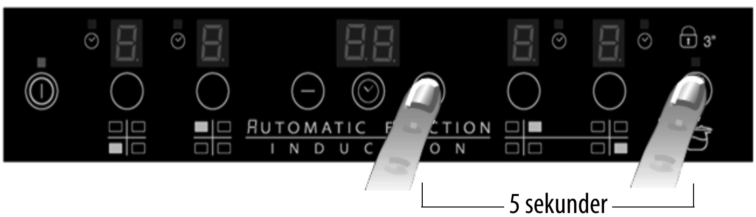
Demo-funktion

Denne kogesektion er forsynet med demo-funktionen, der gør det muligt at bruge betjeningspanelet uden at aktivere de tilførende kogezoner. Aktiveringen og deaktiveringen skal udføres inden for 60 sekunder fra det øjeblik, hvor produktet bliver sluttet til strømforsyningen i hjemmet.
Demo-funktionen aktiveres ved at trykke samtidigt på de to yderste taster til valg af kogezone i 5 sekunder: "dE" vises på displayet i midten. Herefter kan betjeningspanelets funktioner undersøges. Lock og Unlock er også aktive i demo-tilstanden.
Demo-funktionen deaktiveres ved at gentage ovenstående procedure. Husk, at kogesektionen først skal afbrydes fra strømforsyningen og derefter tilsluttes igen, hvorefter proceduren skal udføres, inden der er gået 60 sekunder.



Aktivering/deaktivering af lydsignal

Lydsignalet deaktiveres ved at trykke samtidigt på tasten " +" og den yderste tast til valg af kogezone i tre sekunder. Gentag ovenstående procedure for at aktivere lydsignalet igen. Aktiveringen og deaktiveringen skal udføres inden for 60 sekunder fra det øjeblik, hvor produktet bliver sluttet til strømforsyningen i hjemmet.



RENGØRING

⚠ ADVARSEL

- **Anvend ikke damprensere.**
- **Før rengøringen påbegyndes, skal det kontrolleres, at der er slukket for kogezonerne, og at restvarmeindikatoren ("H") er slukket.**

VIGTIGT: Brug ikke skure-/metalsvampe, da brug af disse svampe med tiden vil ødelægge glasset.

- Lad kogesektionen køle af efter hver brug, og rengør den, så ophobning af fastbrændte madrester undgås.
- Sukker og andre madvarer med et højt sukkerindhold kan beskadige kogesektionen og skal fjernes med det samme.
- Salt, sukker og sand kan ridse glasoverfladen.
- Brug en blød klud, køkkenrulle eller et specialmiddel, der er beregnet specifikt til rengøring af kogesektionen (følg producentens anvisninger).

FEJLFINDINGSOVERSIGT

- Læs og følg anvisningerne i afsnittet "Brugervejledning".
- Kontrollér, at der ikke er strømafbrydelse.
- Tør kogesektionen omhyggeligt af efter rengøring.
- Hvis displayet viser alfanumeriske koder, når der tændes for kogesektionen, gås der frem i henhold til nedenstående tabel.
- Hvis der ikke kan slukkes for kogesektionen efter brug, skal stikket straks tages ud af stikkontakten.

FEJLKODE	BESKRIVELSE	MULIG ÅRSAG	LØSNING
C81, C82	Betjeningspanelet slukker, når temperaturen bliver for høj	Temperaturen i de elektroniske komponenter er for høj	Vent, til kogesektionen er afkølet, før den bruges igen
F42 eller F43	Kogesektionen er ikke forbundet til den rigtige spænding	Sensoren registrerer en anden spænding end tilslutningens	Tag stikket ud af stikkontakten, og kontrollér tilslutningen
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Ring til Service, og opgiv fejlkoden		

STØJ FRA KOGESEKTIONEN

Der kan komme hvislende eller knitrende lyde fra induktionskogesektioner under normal funktion. Disse lyde stammer fra gryderne pga. bundenes særlige egenskaber (for eksempel lag af forskellige materialer, ujævn bund). Lydene varierer afhængigt af det anvendte kogegrej og mængden af madvarer i det og er derfor ikke tegn på en defekt.

Induktionskogesektionen er desuden udstyret med et indvendigt kølesystem for at holde de elektroniske komponenter ved en kontrolleret temperatur. Dette er årsagen til, at der kan høres lyde fra ventilatoren under funktion og også i nogle minutter efter, at der er slukket for kogesektionen. Dette er helt normalt og nødvendigt, for at produktet kan fungere korrekt.

SERVICE

Før Service kontaktes

1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet "Fejlfinding".
2. Sluk for apparatet, og tænd for det igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, kontaktes Service.

Oplys venligst:

- En kort beskrivelse af fejlen.
- Den præcise type og model.
- Servicenummeret (tallet står efter ordet Service på typepladen), der er placeret under apparatet (på metalpladen).
- Fulde navn og adresse.
- Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, kontaktes et **autoriseret servicecenter** (som garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation). Reservedele vil kunne fås i 10 år.

EFFEKTTABEL

Effektindstilling		Tilberedningstype	Anvendelse (angivelsen afhænger af erfaring og tilberedningsvaner)
Maks. indstilling	**Boost**	Hurtig opvarmning	Ideel til hurtigt at øge madens temperatur, til hurtigt at bringe vand eller anden væske i kog
	8-9	Stegning - kogning	Ideel til bruning, start på en tilberedning, stegning af frosne produkter, bringe hurtigt i kog
Høj indstilling	**7-8**	Bruning - svitsning - kogning - grilning	Ideel til at svitse, holde i kog, stege og grille (i kort tid, 5-10 minutter)
	6-7	Bruning - kogning - stuvning - svitsning - grilning	Ideel til at svitse, holde let i kog, stege og grille (i 10-20 minutter), forvarme tilbehør
Mellemindstilling	**4-5**	Stegning - stuvning - svitsning - grilning	Ideel til at stuve retter, holde svagt i kog, stege (i lang tid). Vende pasta med f.eks. olie eller parmesan
	3-4	Stegning - simring - indkogning - vending med afsluttende ingrediens	Ideel til langvarig tilberedning (ris, sovse, steg, fisk) med væske (f. eks. vand, vin, bouillon, mælk), vende pastaretten til sidst
	2-3		Ideel til langvarig tilberedning (mængder under en liter: ris, sovse, steg, fisk) med væske (f. eks. vand, vin, bouillon, mælk)
Lav indstilling	**1-2**	Smeltning - optøning - varmholdning - afsluttende vending	Ideel til blødgøring af smør, smeltning af chokolade, optøning af små madvarer og varmholdning af netop færdige retter (f.eks. sovs, suppe, minestrone)
	1		Ideel til varmholdning af netop færdige retter, vending af risotto med de sidste ingredienser og varmholdning af serveringsfade (med tilbehør egnet til induktion)
OFF	**Ingen varme**	Støtteflade	Kogesektionen er i standby eller slukket (mulig restvarme efter tilberedningen, vises med H)

BEMÆRK:
Når der tilberedes retter, der kun kræver tilberedning i kort tid, men hvor en perfekt fordeling af varmen er nødvendig (for eksempel pandekager), på dobbeltzonen med en diameter på 28 cm (afhængigt af model), anbefales det at anvende kogegrej med en diameter på højst 24 cm. I forbindelse med skånsomme tilberedninger (f.eks. smeltning af chokolade eller smør) anbefales det at anvende enkeltzoner med en mindre diameter.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

OMA SEKÄ MUIDEN TURVALLISUUS ON HYVIN TÄRKEÄÄ

Tässä käyttöohjeessa ja itse laitteessa on tärkeitä turvallisuutta koskevia ohjeita. Lue ne aina ja noudata niitä.

Tämä on turvallisuuteen liittyvä vaaran merkki, joka ilmoittaa käyttäjälle tai muulle henkilölle aiheutuvasta mahdollisesta vaarasta.
Kaikkia turvallisuutta koskevia ohjeita edeltää vaaran merkki ja toinen seuraavista sanoista:

VAARA	**Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka aiheuttaa vakavia vammoja, ellei sitä vältetä.**
VAROITUS	**Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja, ellei sitä vältetä.**

Kaikki turvallisuutta koskevat ohjeet mainitsevat mahdollisen vaaran ja kertovat miten laitteen väärästä käytöstä johtuvien tapaturmien, vahinkojen ja sähköiskujen riskiä voi vähentää. Noudata tarkkaan seuraavia ohjeita:

- Laite tulee kytkeä irti sähköverkosta ennen minkään asennustoimenpiteen aloittamista.
- Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain ammattitaitoinen asentaja valmistajan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei käyttöohjeessa nimenomaan neuvota tekemään niin.
- Laitteen maadoitus on lakisääteinen.
- Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta kalusteeseen asennetun laitteen voi kytkeä sähköverkkoon.
- Asennus on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukainen vain, jos järjestelmässä on moninapainen verkkokytkin, jonka koskettimien väli on vähintään 3 mm.
- Älä käytä soviteosia tai jatkojohtoja.
- Älä vedä laitteen virtajohtoa.
- Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa enää olla käyttäjän ulottuvilla.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden kypsentämiseen kotitaloudessa. Mikä tahansa muu käyttö on kielletty (esimerkiksi huoneen lämmittäminen). Valmistaja ei vastaa väärästä tai ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.
- VAROITUS: Laite ja sen kosketettavissa olevat osat tulevat kuumiksi käytön aikana. On varottava koskettamasta lämmityselementtejä. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä etäällä ellei heitä jatkuvasti valvota.
- Kosketettavissa olevat osat voivat tulla hyvin kuumiksi laitteen käytön aikana. Lapset on paras pitää turvallisen välimatkan päässä ja on varottava, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella.
- Älä koske laitteen lämpövastuksiin käytön aikana tai heti sen jälkeen. Vältä kosketusta pyyhkeiden tai muiden tulenarkojen materiaalien kanssa, kunnes kaikki laitteen osat ovat jäähtyneet.
- Älä laita laitteen päälle tai sen läheisyyteen tulenarkoja materiaaleja.
- Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy helposti palamaan. Valvo kypsymistä, jos ruoka sisältää paljon rasvaa tai öljyä.
- Yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, aistien tai mielen terveys on heikentynyt tai joilla ei ole tarpeellista kokemusta ja tietoa, saavat käyttää tätä laitetta, jos käyttöä valvotaan tai jos heille on annettu laitteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet ja he ymmärtävät mahdolliset vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä kunnossapitotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Älä aseta keittoalueille metalliesineitä, kuten keittiövälineitä (veitsiä, haarukoita, lusikoita, kansia jne.), ne saattavat kuumentua.
- Laitteen alle on ehdottomasti asennettava välilevy, joka ei kuulu toimitukseen.
- Jos pinta on murtunut, kytke laite pois toiminnasta sähköiskuvaaran välttämiseksi.
- Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa.
- VAROITUS: Rasvassa tai öljyssä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi aiheuttaa tulipalovaaran. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Kytke laite irti sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutushuovalla.
  VAROITUS: Tulipalovaara: älä säilytä esineitä keittotason pinnalla.
- Älä käytä höyrypesuria.
- Metalliesineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia on paras olla laittamatta keittotasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Käytön jälkeen kytke keittoalue pois toiminnasta sen kytkimellä, älä luota keittoastian tunnistimeen.

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Pakkausmateriaalien hävittäminen

Pakkaus on valmistettu 100-prosenttisesti kierrätettävästä materiaalista ja siinä on kierrätysmerkki (♲). Pakkausmateriaaleja ei saa heittää ympäristöön, vaan ne on hävitettävä paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti.

Tuotteen hävittäminen

Tämä laite on merkitty WEEE-direktiivin (Waste Electrical and Electronic Equipment) 2002/96/EY mukaisesti.
Varmistamalla, että laite poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voit auttaa välttämään ympäristö- ja terveyshaittoja.

Symboli tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana, vaan se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyskeskukseen.

Energiansäästö

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi:
- Käytä kattiloita ja pannuja, joiden pohjan läpimitta on sama kuin keittoalueen läpimitta.
- Käytä vain tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.
- Peitä kattila kannella kypsennyksen ajaksi, jos mahdollista.
- Käytä painekeitintä, se alentaa energian kulutusta ja lyhentää kypsennysaikaa.
- Aseta keittoastia tasoon merkityn keittoalueen keskelle.

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS CE

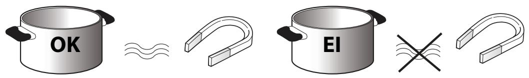
- Tämä laite, joka on tarkoitettu olemaan kosketuksessa elintarvikkeiden kanssa, on asetuksen (CE) 1935/2004 mukainen, ja se on suunniteltu, valmistettu ja tuotu markkinoille pienjännitedirektiivin 2006/95/EY (joka korvaa direktiivin 73/23/ETY ja myöhemmät muutokset) turvallisuusvaatimusten sekä EMC-direktiivin 2004/108/EY suojausvaatimusten mukaisesti.

ENNEN KÄYTTÖÄ



TÄRKEÄÄ: Keittoalueet eivät kytkeydy toimintaan, jos kattilat ja pannut eivät ole oikean kokoisia. Käytä ainoastaan sellaisia kattiloita, joissa on merkintä “INDUCTION SYSTEM” (katso viereistä kuvaa). Kattila tulee laittaa valitulle keittoalueelle ennen keittotason kytkemistä toimintaan.

ENTISTEN KATTILOIDEN TARKISTAMINEN



Tarkista astian sopivuus keittotasolle magneetin avulla: kattilat eivät ole sopivia, ellei magneetti havaitse niitä.
- Varmista, että kattiloiden pohja on tasainen, sillä epätasainen pinta voi naarmuttaa keittotasoa. Tarkista astiat.
- Älä koskaan laita kuumia kattiloita tai pannuja keittotason käyttöpaneelin päälle. Se saattaa vahingoittua.

KEITTOASTIAN POHJAN SUOSITELTAVAT LÄPIMITAT

XL	Ø 28 cm	Ø vähintään 17 cm → enintään 28 cm	M	Ø 18 cm	Ø vähintään 12 cm → enintään 18 cm
L	Ø 21 cm	Ø vähintään 15 cm → enintään 21 cm	S	Ø 14,5 cm	Ø vähintään 10 cm → enintään 14,5 cm

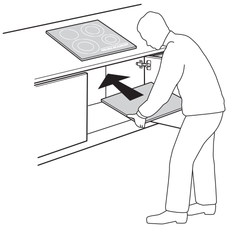
ASENNUS

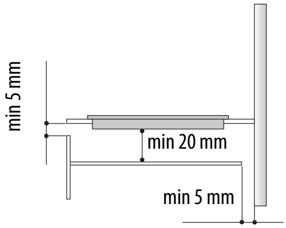
Kun laite on purettu pakkauksesta tarkista, että se ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Mikäli havaitset ongelmia, ota yhteys jälleenmyyjään tai huoltopalveluun. Kalusteen mitat ja asennusohjeet on esitetty kuvissa sivulla 2.

KALUSTEEN VALMISTELU ASENNUSTA VARTEN

⚠ VAROITUS

- **Asenna keittotason alle välilevy.**
- **Tuotteen alaosa ei saa olla kosketettavissa asennuksen jälkeen.**
- **Jos keittotason alle asennetaan uuni, välilevyä ei tarvita.**





- Keittotason alapinnan ja välilevyn välisen etäisyyden tulee olla kuvassa näkyvien mittojen mukainen.
- Laitteen moitteettoman toiminnan varmistamiseksi keittotason ja kalusteen yläreunan välissä olevaa pientä rakoa (min. 5 mm) ei saa tukkia.
- Jos lieden alle asennetaan uuni, varmista että siihen kuuluu jäähdytysjärjestelmä.
- Vältä keittotason asentamista astianpesukoneen tai pyykinpesukoneen yläpuolelle, jotta virtapiirit eivät joudu kosketukseen höyryn tai kosteuden kanssa, mikä voisi vahingoittaa niitä.
- Jos keittotaso upotetaan työtasoon, ota yhteys huoltopalveluun ja pyydä ruuvisarja 4801 211 00112.
- Poista keittotaso paikaltaan vivuttamalla laitteen alapuolella, reunoilla olevia jousikiinnikkeitä ruuvitaltan (ei toimiteta laitteen mukana) avulla.

SÄHKÖLIITÄNTÄ

⚠ VAROITUS

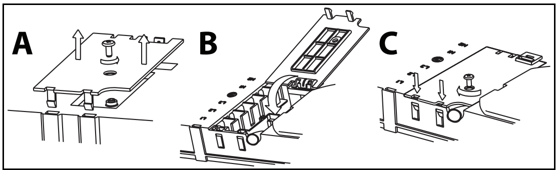
- **Kytke laite irti sähköverkosta.**
- **Laitteen asennuksen saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja, joka tuntee voimassa olevat asennusta ja turvallisuutta koskevat määräykset.**
- **Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ihmisille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos vahinko on syntynyt näiden määräysten noudattamisen laiminlyönnin vuoksi.**
- **Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta.**
- **Varmista, että laitteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asuntosi jännitettä.**

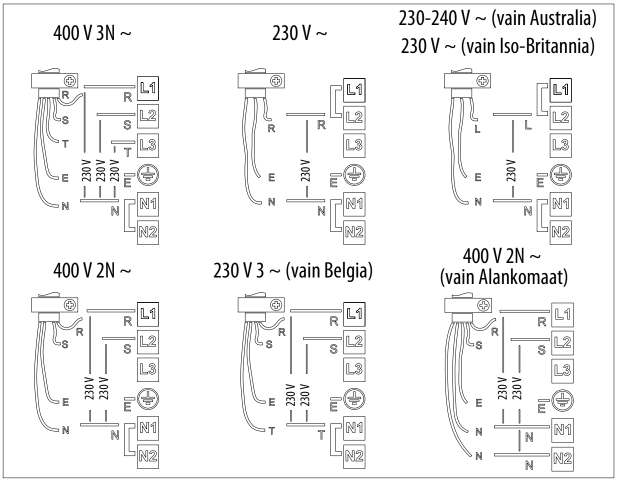
Liitäntärasian liitännät

Käytä sähköliitännässä alla olevan taulukon mukaisesti kaapelia tyyppiä H05RR-F.

Johtimet	Lukumäärä x koko
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (vain Australia)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2

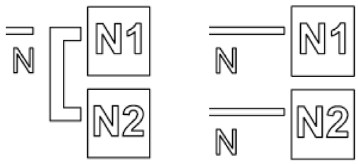
A **B** **C**





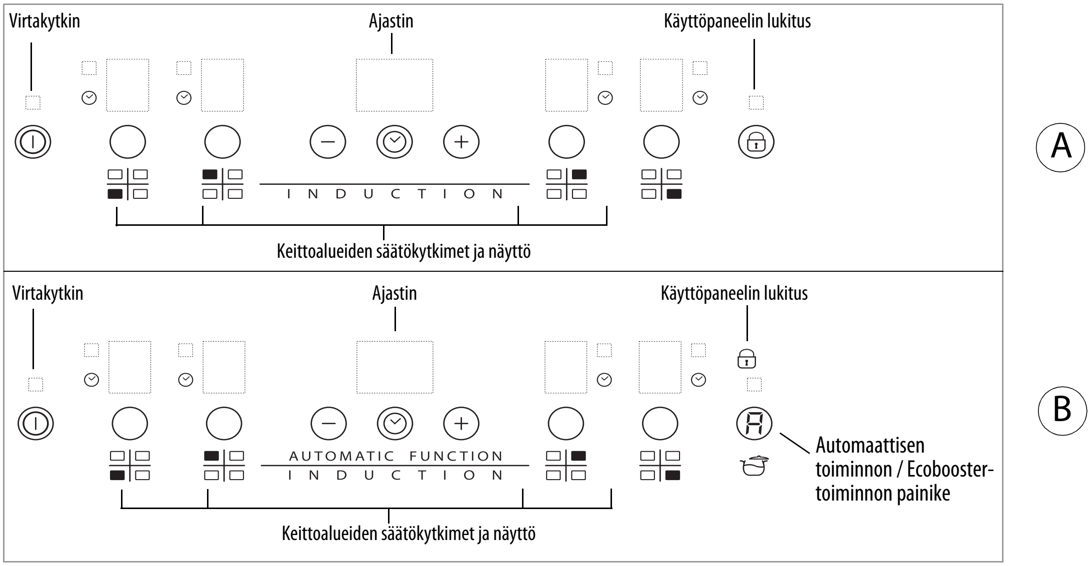
Tärkeää:

- Pidä metalliset hyppyjohtimet L1-L2 ja N1-N2 ruuvien välissä liitäntärasiassa tai poista ne liitäntäkaavion mukaisesti (katso kuvaa).
– Jos kaapeli kuuluu toimitukseen, lue kaapelin mukana toimitetut liitäntäohjeet.
– Kiristä kaikki kuusi liitäntärasian ruuvia kaapeleiden kytkennän jälkeen.
Esimerkki hyppyjohtimesta paikallaan (vasen) tai irrotettuna (oikea). Yksityiskohdat liitäntäkaaviossa (hyppyjohtimet voivat olla välillä L1-L2 ja N1-N2).



Käyttöpaneelin kuvaus

Käyttöpaneeli

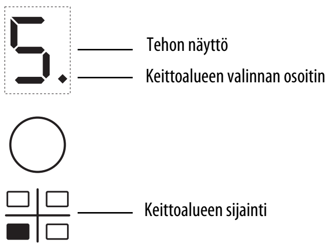


Keittotason kytkeminen toimintaan/pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan painamalla noin 2 sekunnin ajan painiketta ⓘ, kunnes keittoalueiden näytöt syttyvät. Se kytketään pois toiminnasta koskemalla samaa painiketta, kunnes näytöt sammuvat. Kaikki keittoalueet kytkeytyvät pois toiminnasta.
Jos keittotasoa on käytetty, jälkilämmön merkkivalo H palaa, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet.

Jos mitään toimintoa ei valita 10 sekunnin kuluessa keittotason kytkemisestä toimintaan, se kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

Keittoalueiden kytkeminen toimintaan ja lämpötilan säätäminen



Kun keittotaso on kytketty toimintaan ja keittoastia on asetettu valitulle keittoalueelle, valitse keittoalue sitä vastaavalla painikkeella: näytössä näkyy tehotaso 5.
Jokaisella keittoalueella on painikkeilla +/- säädettäviä tehotasoja, joiden minimiteho on 1 ja maksimiteho on 9. Joillakin keittoalueilla on pikakuumennustoiminto (Booster), jonka osoittaa näytössä kirjain P.

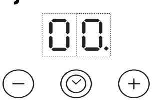
Keittoalueiden kytkeminen pois toiminnasta

Valitse keittoalue, jonka haluat kytkeä pois toiminnasta, painamalla aluetta vastaavaa painiketta (tehotason oikealla puolella alhaalla oleva piste tulee näkyviin).
Paina painiketta -, kunnes taso on 0.
Voit kytkeä keittoalueen välittömästi pois toiminnasta painamalla keittoalueen valintapainiketta kolmen sekunnin ajan. Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta ja näyttöön tulee jälkilämmön merkkivalo H.

Käyttöpaneelin lukitus

Toiminto lukitsee painikkeet, jotta keittotasoa ei voi vahingossa kytkeä toimintaan. Käyttöpaneeli lukitaan kytkemällä keittotaso ensin toimintaan ja painamalla sen jälkeen kolmen sekunnin ajan painiketta 🔒 (tai mahdollisen automaattitoiminnon / Ecobooster-toiminnon painiketta). Lukituksen kytkentä ilmaistaan merkkiäänellä ja lukon symbolin vieressä näkyvällä merkkivalolla. Käyttöpaneeli on lukittu ja vain laitteen kytkeminen pois toiminnasta on sallittu. Lukitus poistetaan käytöstä toistamalla sen aktivointimenettely. Merkkivalo sammuu ja keittotaso on taas käytettävissä.
Jos symbolin alapuolella olevan painikkeen päällä on vettä, ylikiehunutta nestettä tai jotain muuta, lukitus voi kytkeytyä tai vapautua vahingossa.

Ajastin



Ajastin on aikakytkin, jonka avulla voit asettaa enintään 99 minuutin (1 tunti 39 minuuttia) pituisen kypsennysajan kaikille keittoalueille. Valitse ajastettava keittoalue (tehotason näytön oikealla puolella alhaalla oleva piste syttyy), paina painiketta, jossa on kellon kuva, ja aseta haluamasi aika ajastimen painikkeilla + ja - (katso viereinen kuva). Ajastimen jäljellä olevan ajan laskuri käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua viimeisestä painalluksesta (ajastetun keittoalueen vieressä oleva valopiste syttyy). Asetetun ajan päätyttyä kuuluu äänimerkki ja keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
Ajastin kytketään pois toiminnasta painamalla painiketta -, kunnes näytössä näkyy 0:0, tai painamalla kolmen sekunnin ajan painiketta, jossa on kellon kuva.

Ajastin asetetaan toiselle keittoalueelle vastaavalla tavalla. Ajastimen näytössä näkyy aina valittuun keittoalueeseen liittyvä aika tai lyhin aika.
Jos haluat muuttaa ajastimen aikaa tai kytkeä ajastimen pois toiminnasta, paina vastaavan keittoalueen valintapainiketta.

Käyttöpaneelin osoittimet

Jälkilämmön merkkivalo



Keittotasossa on jokaisen keittoalueen jälkilämmön merkkivalo. Se näyttää minkä keittoalueen lämpötila on vielä korkea.

Jos näytössä näkyy H, keittoalue on vielä kuuma. Kun tämä merkkivalo palaa, voit esimerkiksi pitää ruokaa lämpimänä keittoalueella tai sulattaa voita.
Kun keittoalue jäähtyy, merkkivalo sammuu.

Vääränlainen keittoastia tai keittoastiaa ei ole.



Jos keittoastia ei sovellu induktiokeittotasolle, se on asetettu väärin tai se on väärän kokoinen, näytössä näkyy viereisen kuvan mukainen symboli, joka tarkoittaa keittoastian puuttumista. Jos keittoastiaa ei tunnisteta 60 sekunnin kuluessa, keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

Erikoistoiminnot

Joissakin malleissa on erikoistoimintoja:

Pikakuumennustoiminto (Booster)

Toiminto on vain joillakin keittoalueilla, ja se hyödyntää keittotason maksimitehoa (esimerkiksi veden kuumentamiseksi nopeasti kiehumispisteeseen). Toiminto kytketään painamalla plus-painiketta (+), kunnes näytössä näkyy P. Kun pikakuumennustoiminto on ollut käytössä 10 minuuttia, keittoalue siirtyy automaattisesti tasolle 9.

Automaattitoiminto (A)

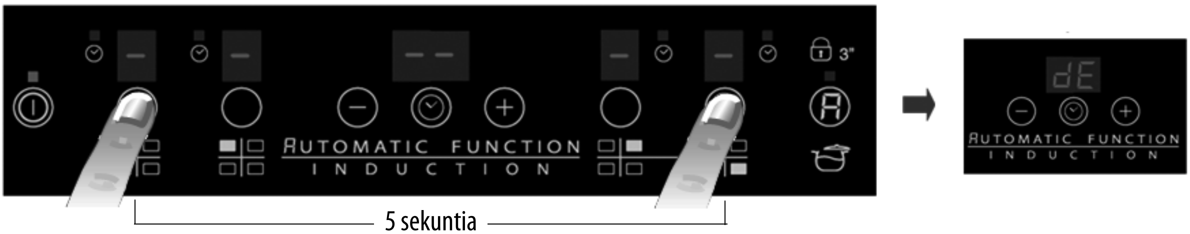
Keittotaso säätää automaattisesti sopivan tehotason, jolla pidetään yllä pienin mahdollinen kiehuminen. Käynnistä toiminto sen jälkeen, kun ruoka on kuumentunut kiehumispisteeseen, painamalla keittoaluetta vastaavaa painiketta ja sen jälkeen painiketta (A) .

Eco Booster (E)

Kun keittotaso on kytketty toimintaan ja keittoalue on valittu, käynnistä toiminto painamalla painiketta (E) . Keittotaso käynnistää automaattisesti toimintajakson, joka kuumentaa nesteen kiehumispisteeseen ja pitää sen kiehumispisteessä pienemmällä energiankulututuksella kuin normaalissa pikakuumennustoiminnossa.
Toiminto on käytettävissä vain keittoalueilla, joissa on symboli 🍃.

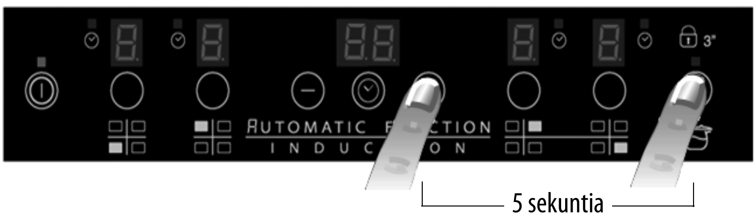
Demotila

Tässä keittotasossa on demotila, jonka avulla käyttöpaneelin käyttöä voidaan harjoitella kytkemättä keittoalueita toimintaan. Kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta on tehtävä 60 sekunnin kuluessa siitä, kun laite kytketään asunnon sähköverkkoon.
Demotila käynnistetään painamalla viiden sekunnin ajan samanaikaisesti kahta ulommaista keittoalueen valintapainiketta: keskinäytössä näkyy kirjaimet dE. Nyt käyttöpaneelin toimintoja voi kokeilla. Lukitus ja lukituksen vapautus toimivat myös demotilassa.
Demotila kytketään pois toiminnasta vastaavalla tavalla. Muista kuitenkin, että keittotaso on ensin kytkettävä irti verkkovirrasta ja sen jälkeen kytkettävä takaisin verkkovirtaan ja että toimenpide on tehtävä 60 sekunnin kuluessa kytkennästä.



Merkkiäänten kytkeminen toimintaan / pois toiminnasta

Merkkiäänet kytketään pois toiminnasta painamalla kolmen sekunnin ajan samanaikaisesti plus-painiketta (+) ja ulommaista valintapainiketta. Merkkiäänet palautetaan käyttöön vastaavalla tavalla. Kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta on tehtävä 60 sekunnin kuluessa siitä, kun laite kytketään asunnon sähköverkkoon.



PUHDISTUS

⚠ VAROITUS

- **Älä käytä puhdistuksessa höyrypesulaitetta.**
- **Varmista ennen puhdistamisen aloittamista, että kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta eikä näytössä enää näy jälkilämmön merkkiä (H).**

TÄRKEÄÄ: Älä käytä karheita sieniä tai teräsvillaa. Niiden käyttäminen voi ajan myötä vahingoittaa lasia.

- Jokaisen käytön jälkeen anna keittotason ensin jäähtyä ja puhdista se sitten ruoanjäänteistä muodostuvien kerrostumien ja tahrojen välttämiseksi.
- Sokeri tai hyvin sokeripitoiset ruoat vahingoittavat keittotasoa ja ne täytyy poistaa heti.
- Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.
- Käytä pehmeää liinaa, keittiöpaperia tai erityisesti lasikeraamiselle keittotasolle tarkoitettuja puhdistusaineita (noudata valmistajan ohjeita).

VIANMÄÄRITYS

- Lue kohdassa Käyttöohjeet annetut ohjeet ja noudata niitä.
- Tarkista, että kyseessä ei ole sähkökatko.
- Kuivaa pinta huolellisesti puhdistamisen jälkeen.
- Jos näyttöön keittotasoa käynnistettäessä tulee aakkosnumeerinen koodi, toimi seuraavan taulukon mukaan.
- Ellet saa keittotasoa käytön jälkeen kytkettyä pois toiminnasta, kytke se irti sähköverkosta.

VIRHEKOODI	KUVAUS	MAHDOLLINEN SYY	KORJAUSTOIMENPIDE
C81, C82	Käyttöpaneeli sammuu liian korkean lämpötilan vuoksi	Sisäisten elektronisten osien lämpötila on liian korkea	Odota, että keittotaso jäähtyy ennen kuin käytät sitä uudelleen
F42 tai F43	Keittotason liitännän jännite ei ole oikea	Anturi havaitsee liitäntäjännitteestä poikkeavan jännitteen	Irrota laite sähköverkosta ja tarkista liitäntä
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita virhekoodi		

KEITTOTASON ÄÄNET

Induktiokeittotasosta voi kuulua suhinaa tai rätinää normaalin toiminnan aikana. Äänet aiheutuvat keittoastian pohjan ominaisuuksista (esimerkiksi pohjan erilaiset materiaalikerrokset, epätasainen pohja). Äänet vaihtelevat käytettävän keittoastian ja sen sisältämän ruoan määrän mukaisesti, eivätkä ne ole merkki viasta.

Lisäksi induktiokeittotasossa on sisäinen jäähdytysjärjestelmä, joka pitää sähköosat sopivassa lämpötilassa. Tästä syystä laitteesta voi kuulua puhaltimen ääni toiminnan aikana ja myös muutaman minuutin keittotason poiskytkennän jälkeen. Tämä on täysin normaalia ja laitteen asianmukaisen toiminnan edellytys.

HUOLTOPALVELU

<u>Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon</u>

1. Kokeile, voitko korjata vian itse. Katso kohdassa Vianetsintä olevia neuvoja.
2. Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.

Jos ongelma ei poistu edellä mainittujen tarkistusten jälkeen, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Ilmoita aina:

- lyhyt häiriön kuvaus
- keittotason tyyppi ja malli
- huoltokoodi (arvokilvessä Service-sanan jälkeen oleva numerosarja), joka on merkitty laitteen alle (metallilevyyn).
- tarkka osoitteesi
- puhelinnumerosi.

SERVICE 0000 000 00000

Jos laite tarvitsee korjausta, ota yhteys takuutiedoissa mainittuun **valtuutettuun huoltopalveluun** (näin voit olla varma, että käytetyt varaosat ovat alkuperäisiä ja että korjaukset tehdään oikein). Varaosia on saatavissa 10 vuotta.

TEHOTAULUKKO

Tehotaso		Toiminto	Tason käyttö (viitteellinen - kokemus ja ruoanlaittotottumus vaikuttavat käyttöön)
Maksimiteho	**Boost**	Nopea kuumentaminen	Ihanteellinen ruoan lämpötilan nopeaa nostamista varten, veden saamiseksi kiehumispisteeseen tai nesteiden nopeaa kuumentamista varten
	8-9	Paistaminen - keittäminen	Ihanteellinen ruskistamiseen, kypsennyksen aloittamiseen, pakasteiden paistamiseen, nopeaan keittämiseen
Korkea teho	**7-8**	Ruskistaminen - kuullottaminen - keittäminen - grillaaminen	Ruskistaminen, kiehunnan ylläpito, kypsentäminen ja grillaaminen (lyhyen aikaa, 5 -10 minuuttia)
	6-7	Ruskistaminen - kypsentäminen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	Kuullottaminen, kevyen kiehunnan ylläpito, kypsentäminen ja grillaaminen (jonkin aikaa, 10 - 20 minuuttia), varusteiden kuumentaminen.
Keskitason teho	**4-5**	Kypsentäminen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	Ihanteellinen hauduttamiseen, varovaiseen keittämiseen, kypsentämiseen (pitkän aikaa). Kastikkeen sekoittaminen pastaan
	3-4	Kypsentäminen - kiehuttaminen - saostaminen - sekoittaminen	Ihanteellinen pitkää kypsennystä varten (riisi, kastikkeet, paistit, kala) liemessä (esimerkiksi vesi, viini, lihaliemi, maito), kastikkeen sekoittamiseen pastaan
	2-3		Ihanteellinen pitkää kypsennystä varten (määrä alle litran: riisi, kastikkeet, paistit, kala) liemessä (esimerkiksi vesi, viini, lihaliemi, maito)
Alhainen teho	**1-2**	Pehmentäminen - sulattaminen - lämpimänäpito - sekoittaminen	Ihanteellinen voin pehmentämiseen, suklaan hellävaraiseen sulattamiseen, pienten pakasteiden sulattamiseen ja vasta valmistettujen ruokien pitämiseen lämpiminä (esimerkiksi kastikkeet, sopat, vihanneskeitot)
	1		Ihanteellinen vasta valmistettujen ruokien lämpimänä pitämiseen, risottojen sekoittamiseen ja tarjoiluastioiden pitämiseen lämpiminä (sopivassa keittoastiassa)
OFF	**Nollateho**	Alustaso	Keittotaso valmiustilassa tai sammutettu (mahdollinen jälkilämpö, jonka ilmaisee H)

HUOM.
Kun valmistat nopeasti paistuvia ja hyvää lämmönjakautumista vaativia ruokia (esim. ohukaiset), 28 cm:n kaksoiskeittoalueella (mallikohtainen) on suositeltavaa käyttää astiaa, jonka halkaisija on korkeintaan 24 cm. Varovasti tehtäviä toimintoja varten (esimerkiksi suklaan tai voin sulattaminen) on suositeltavaa käyttää pienempiä keittoalueita.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

PAŃSTWA BEZPIECZEŃSTWO ORAZ BEZPIECZEŃSTWO OSÓB TRZECICH JEST BARDZO WAŻNE

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i których należy ściśle przestrzegać.

⚠ Ten symbol informuje o potencjalnym zagrożeniu dla bezpieczeństwa użytkownika i osób trzecich. Wszystkie wiadomości dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami:

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO**	**Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie prowadzi do poważnych obrażeń.**
⚠ **OSTRZEŻENIE**	**Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie mogłoby prowadzić do poważnych obrażeń.**

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego ryzyka oraz informują, w jaki sposób zmniejszyć ryzyko urazów, szkód oraz porażenia prądem wskutek nieprawidłowej obsługi urządzenia. Należy ściśle przestrzegać następujących instrukcji:

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności instalacyjnych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Instalacja lub konserwacja powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi lokalnie przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to konkretnie zalecane w instrukcji obsługi.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci elektrycznej.
- Aby instalacja była zgodna z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, należy zamontować wyłącznik wielobiegunowy o minimalnym odstępie styków wynoszącym 3 mm.
- Nie wolno stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Nie ciągnąć kabla zasilającego urządzenia.
- Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do przygotowywania żywności. Nie dopuszcza się żadnych innych zastosowań (np. do ogrzewania pomieszczeń). Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenie oraz jego dostępne elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia jeśli nie znajdują się pod stałą opieką.
- Dostępne części mogą się bardzo rozgrzać podczas pracy urządzenia. Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżały się do urządzenia i nie bawiły się nim.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie wolno dotykać grzałek. Nie dopuszczać do kontaktu ze ściereczkami lub innym łatwopalnym materiałem, dopóki wszystkie komponenty urządzenia nie wystygły wystarczająco.
- Nie wolno wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych ani przechowywać ich w jego pobliżu.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy nadzorować pieczenie potraw z dużą ilością tłuszczu lub oleju.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Urządzenie nie powinno być czyszczone ani konserwowane przez dzieci bez nadzoru.

- Nie kłaść na polu grzejnym przedmiotów metalowych, np. przyrządów kuchennych (noży, widelców, łyżek,…), pokrywek ani innych podobnych, ponieważ mogą się one rozgrzać do wysokiej temperatury.
- We wnęce pod urządzeniem należy zainstalować panel oddzielający, który nie został dostarczony w komplecie.
- Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenia nie można włączać przy pomocy zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- OSTRZEŻENIE: Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju i tłuszczu może spowodować zagrożenie oraz może prowadzić do pożaru. Pożaru NIGDY nie wolno gasić wodą! Należy wyłączyć urządzenie i przykryć ogień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
  OSTRZEŻENIE: Ryzyko pożaru: nie przechowywać żadnych rzeczy na powierzchniach gotowania.
- Nie stosować urządzeń czyszczących parą!
- Na powierzchni płyty nie wolno kłaść sztućców ani pokrywek do garnków, gdyż mogą się one rozgrzać do wysokiej temperatury.
- Po zakończeniu używania płyty należy wyłączyć pole grzejne za pomocą pokrętła a nie polegać na układzie wykrywania obecności naczynia.

PORADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Utylizacja opakowania

Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem (♻). Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz utylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

Utylizacja urządzenia

Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) oraz polską ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi.

Symbol na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować podobnie jak zwykłe odpady domowe. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Oszczędzanie energii

Aby uzyskać najlepsze wyniki pracy urządzenia, należy:

- Używać garnków i patelni, których średnica dna jest równa średnicy pola grzejnego.
- Stosować tylko garnki i patelnie o płaskim dnie.
- Jeśli to możliwe, garnki powinny być nakryte w czasie gotowania.
- Dzięki naczyniom ciśnieniowym można zmniejszyć zużycie energii i skrócić długość gotowania.
- Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego oznaczonego na płycie.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

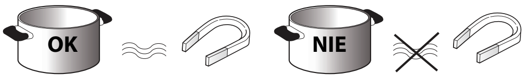
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do kontaktów z artykułami spożywczymi i spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu (CE) Nr 1935/2004. Zostało ono zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w Dyrektywie 2006/95/WE w sprawie niskiego napięcia (która zastąpiła Dyrektywę 73/2 3/EWG z późniejszymi zmianami) oraz w Dyrektywie 2004/108/WE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej.

PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY



WAŻNE: Jeśli naczynia nie mają prawidłowych rozmiarów, pola grzejne nie włączą się. Stosować wyłącznie naczynia opatrzone napisem „INDUCTION SYSTEM" (Rysunek obok). Naczynie należy postawić na żądane pole grzejne przed włączeniem płyty kuchennej.

ISTNIEJĄCE NACZYNIA



Aby sprawdzić, czy naczynie nadaje się do stosowania na indukcyjnych płytach kuchennych, posłużyć się magnesem: garnki się nadają, jeśli reaguje na nie magnes.

- Sprawdzić, czy spód naczynia nie jest chropowaty, aby nie doszło do porysowania powierzchni płyty kuchennej. Sprawdzić naczynia.
- Nie opierać gorących garnków i patelni o powierzchnię panelu sterowania. Może to prowadzić do jego uszkodzenia.

ZALECANE ŚREDNICE DNA NACZYŃ

XL	Ø 28 cm	Ø 17 cm min. → 28 cm max.	M	Ø 18 cm	Ø 12 cm min. → 18 cm max.
L	Ø 21 cm	Ø 15 cm min. → 21 cm max.	S	Ø 14,5 cm	Ø 10 cm min. → 14,5 cm max

INSTALACJA

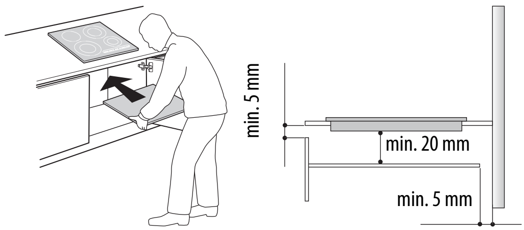
Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało ono uszkodzone w czasie transportu. W razie problemów skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem.

Wymiary do zabudowy oraz instrukcja instalacji patrz rysunki na stronie 2.

PRZYGOTOWANIE MEBLA DO ZABUDOWY

⚠ OSTRZEŻENIE

- **Zainstalować panel oddzielający pod płytą kuchenną.**
- **Po zainstalowaniu dolna część urządzenia nie powinna być już dostępna.**
- **W razie instalacji piekarnika pod płytą nie instalować panelu oddzielającego.**



- Odległość między spodem urządzenia a panelem oddzielającym powinna być zgodna z wymiarami podanymi na rysunku.
- Aby zagwarantować prawidłową pracę urządzenia, nie wolno blokować minimalnego otworu między blatem a górną częścią blatu mebla (min. 5 mm).
- Jeśli pod płytą kuchenną jest instalowany piekarnik, sprawdzić, czy posiada on system chłodzenia.
- Nie instalować płyty kuchennej na zmywarkach bądź pralkach, aby zapobiec kontaktowi obwodów elektronicznych z parą lub wilgocią, która może je uszkodzić.
- W przypadku montażu płyty równo z blatem skontaktować się z serwisem w celu montażu zestawu śrub 4801 211 00112.
- Aby zdjąć płytę, należy zwolnić śrubokrętem (nie jest dostarczony w komplecie) sprężyny znajdujące się w dolnej części urządzenia.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

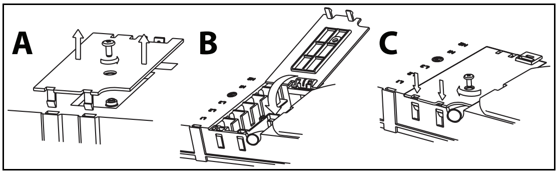
⚠ OSTRZEŻENIE

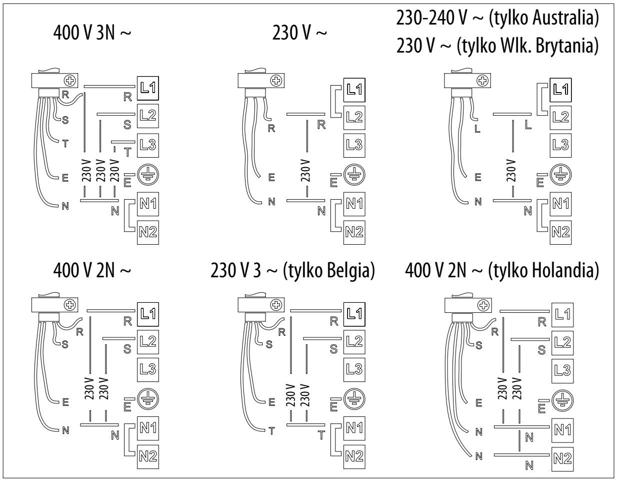
- **Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.**
- **Urządzenie powinno być zainstalowane przez wykwalifikowanego technika, znającego obowiązujące przepisy w zakresie bezpieczeństwa i właściwego instalowania.**
- **Producent nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności za obrażenia cielesne osób lub zwierząt, ani za szkody materialne wynikłe w związku z nieprzestrzeganiem zaleceń podanych w niniejszym rozdziale.**
- **Długość przewodu zasilającego powinna umożliwiać wyjęcie płyty kuchennej z blatu.**
- **Napięcie podane na tabliczce znamionowej znajdującej się na dnie urządzenia musi odpowiadać napięciu w Państwa mieszkaniu.**

Przyłączenie do płytki zaciskowej

Do podłączenia elektrycznego należy użyć przewodu typu HO5RR-F, jak pokazano w poniższej tabeli.

Przewody	Liczba x rozmiar
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (tylko Australia)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2

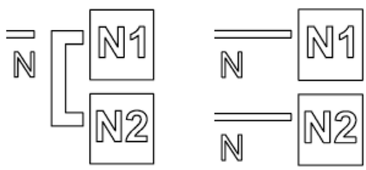




Ważne:

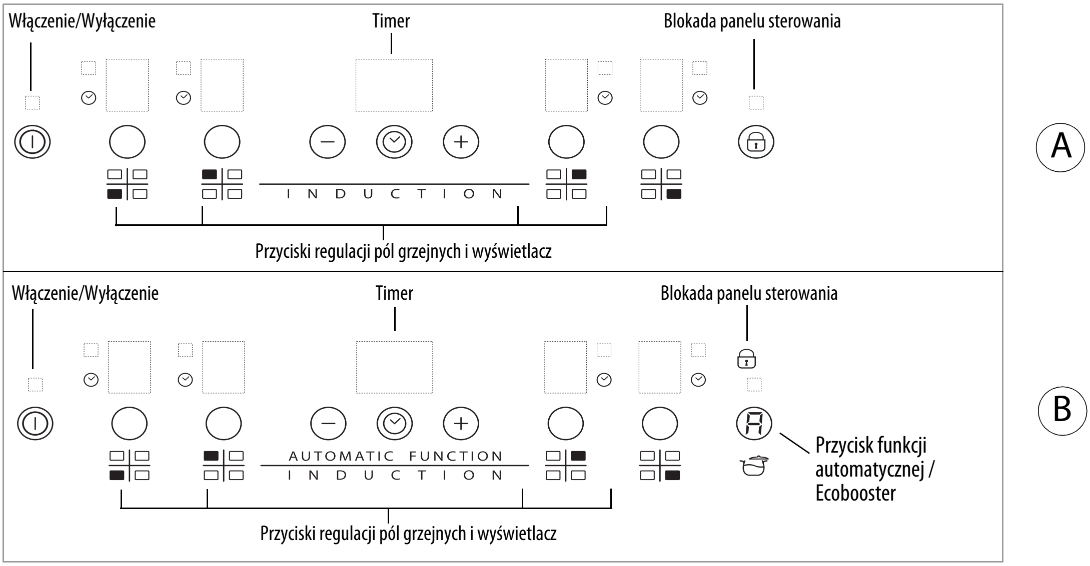
- Zachować lub zdjąć metalowe mostki między śrubami skrzynki zaciskowej L1-L2 i N1-N2 zgodnie ze schematem połączeń (patrz rysunek).
- Jeśli w komplecie dostarczono przewód, należy przestrzegać instrukcji podłączenia do niego dołączonej.
- Upewnić się, że wszystkie sześć śrub skrzynki zaciskowej zostało dokręconych po podłączeniu przewodów.

Przykład mostka obecnego (po lewej stronie) i zdjętego (po prawej stronie). Sprawdzić szczegóły na schemacie połączeń (mostki mogą być pomiędzy L1-L2 i pomiędzy N1-N2).



Opis panelu sterowania

Panel sterowania

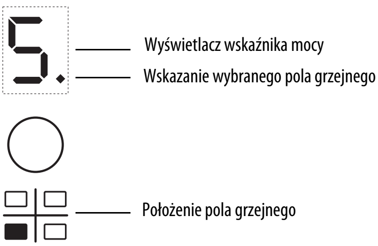


Włączenie/wyłączenie płyty kuchennej

Aby włączyć płytę, wcisnąć przycisk ⏻ na ok. 2 sekundy i przytrzymać, dopóki nie zapalą się wyświetlacze pól grzewczych. Aby wyłączyć płytę, dotknąć tego samego przyciski i przytrzymać do czasu wyłączenia wyświetlaczy. Wszystkie pola grzejne zostaną wyłączone.
Gdy płyta już pracowała, wskaźnik ciepła resztkowego "H" świeci, dopóki płyta kuchenna nie wystygnie.

Jeśli w ciągu 10 sekund od włączenia płyty kuchennej nie wybierze się żadnej funkcji, płyta wyłączy się automatycznie.

Włączenie i regulacja pól grzejnych



Po włączeniu płyty oraz ustawieniu naczynia na wybranym polu, wybrać to pole specjalnym przyciskiem: na wyświetlaczu pojawia się poziom 5.
Każde pole grzejne posiada kilka poziomów mocy, które można regulować przyciskami +/- w zakresie od „1" (moc minimalna) do „9" (moc maksymalna). Niektóre pola grzejne posiadają funkcję szybkiego gotowania (Booster), której symbolem na wyświetlaczu jest litera „P".

Wyłączenie pola grzejnego

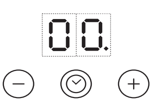
Wybrać pole grzejne, które ma być wyłączone. W tym celu nacisnąć odpowiadający mu przycisk (na wyświetlaczu pojawia się punkcik u dołu, po prawej stronie poziomu mocy).
Naciskać przycisk „-", dopóki nie dojdzie się do poziomu „0".
Aby wyłączyć natychmiast, nacisnąć przycisk wyboru pola i przytrzymać przez 3 s. Pole grzejne wyłącza się i pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego „H".

Blokada panelu sterowania

Funkcja blokuje przyciski, aby nie dopuścić do przypadkowego włączenia płyty kuchennej. Aby włączyć blokadę panelu sterowania, włączyć płytę kuchenną i wcisnąć na trzy sekundy przycisk 🔒 (lub przycisk funkcji automatycznej/Eco Booster, jeśli jest). Sygnał dźwiękowy oraz wskaźnik świetlny w pobliżu symbolu kłódki informują o włączeniu funkcji. Panel sterowania jest zablokowany za wyjątkiem funkcji wyłączania. Aby wyłączyć blokadę, należy wykonać tę samą procedurę, co przy włączaniu. Wyłączy się wskaźnik świetlny i płyta będzie ponownie aktywna.

Obecność wody, płynu, jaki wydostał się z naczynia na płycie, a także innych przedmiotów na przycisku pod symbolem może być powodem przypadkowego i niepożądanego włączenia się lub wyłączenia blokady panelu sterowania.

Timer



Timer to wyłącznik czasowy, dzięki któremu można ustawić określoną długość czasu gotowania, maksymalnie do 99 minut (1 godz. i 39 minut). Działa on w odniesieniu do wszystkich pól grzejnych.
Wybrać pole grzejne, które ma być sterowane przy pomocy timera (u dołu po prawej stronie wskaźnika poziomu mocy na wyświetlaczu pojawi się świecący punkcik), nacisnąć przycisk z symbolem zegara, a następnie ustawić żądany czas przy pomocy przycisków "+" oraz "-" funkcji timera (patrz rysunek). Po kilku sekundach od ostatniego dotknięcia timer rozpoczyna odliczanie od końca (włącza się świecący punkcik obok pola, dla którego aktywowano timer). Po upływie ustawionego czasu włącza się sygnał dźwiękowy i pole grzejne wyłącza się automatycznie.
Aby wyłączyć timer, należy naciskać przycisk „-", dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się „0:0", lub nacisnąć i przytrzymać przez 3 s. przycisk z symbolem zegara.

Aby ustawić timer dla innego pola, powtórzyć powyższe punkty. Wyświetlacz timera zawsze pokazuje wartość związaną z wybranym polem lub wartość najkrótszą.
Aby zmienić lub wyłączyć timer, należy nacisnąć przycisk wyboru pola, z którym timer jest związany.

Informacje dotyczące panelu sterowania

Wskaźniki ciepła resztkowego.



Płyta jest wyposażona we wskaźnik ciepła resztkowego dla każdego pola grzejnego. Wskaźnik taki sygnalizuje, które pola grzejne mają jeszcze wysoką temperaturę.

Jeśli na wyświetlaczu pojawia się H, pole grzejne jest nadal gorące. Jeśli przy danym polu świeci się ten symbol, pole można jeszcze wykorzystać aby, na przykład, roztopić masło lub utrzymać temperaturę potrawy.
Po wystygnięciu pola grzejnego wyświetlacz gaśnie.

Wskaźnik nieprawidłowego naczynia lub braku naczynia.



Jeśli naczynie nie jest przystosowane do pracy z płytą indukcyjną, jest nieprawidłowo ustawione lub ma niewłaściwe wymiary, na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Brak naczynia" (patrz rysunek obok). Jeśli w ciągu 60 sekund nie zostanie wykryte żadne naczynie, płyta kuchenna się wyłączy.

Funkcje specjalne

Niektóre modele są wyposażone w funkcje specjalne:

Funkcja szybkiego gotowania (Booster)

Funkcja jest dostępna jedynie dla określonych pól grzejnych. Pozwala ona na wykorzystanie maksymalnej mocy płyty (np. w celu szybkiego doprowadzenia wody do wrzenia). Aby włączyć tę funkcję, naciskać przycisk „+" aż do pojawienia się na wyświetlaczu „P". Po 10 minutach działania funkcji booster urządzenie automatycznie ustawia dla danego pola poziom 9.

Funkcja automatyczna

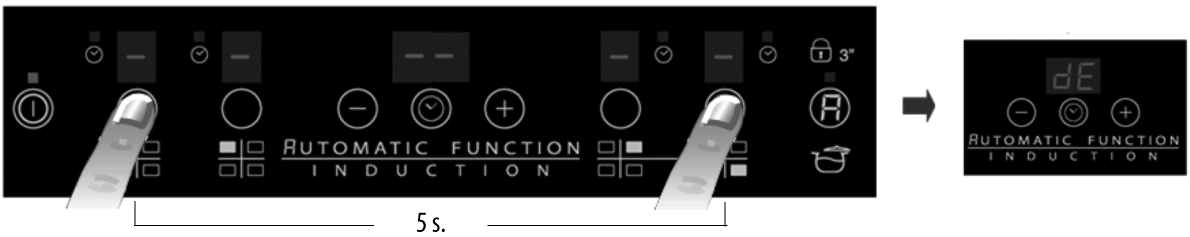
Funkcja automatycznie ustawia poziom mocy odpowiedni do utrzymywania minimalnego gotowania. Włączyć tę funkcję do doprowadzeniu potrawy do wrzenia. W tym celu nacisnąć najpierw przycisk dotyczący pola, a następnie przycisk .

Eco Booster

Po włączeniu płyty kuchennej i wybraniu pola grzejnego nacisnąć przycisk , aby włączyć tę funkcję. Płyta kuchenna automatycznie włącza cykl, który pozwala na gotowanie i utrzymanie wrzenia wody, redukując zużycie energii elektrycznej w porównaniu do normalnej funkcji booster. Funkcja ta jest obecna jedynie w tych polach grzejnych, które są oznaczone symbolem .

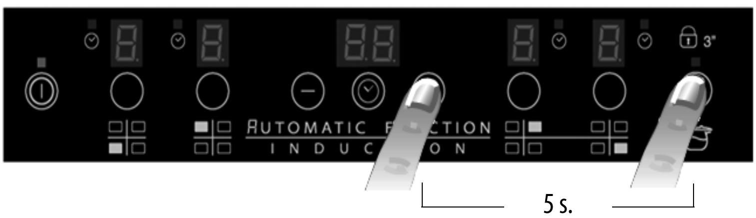
Tryb Demo

Niniejsza płyta kuchenna posiada tryb demo, dzięki któremu istnieje możliwość sprawdzenia działania panela sterującego bez włączania pól grzejnych. Procedura włączania i wyłączania powinna zostać przeprowadzona w ciągu 60 sekund od momentu podłączenia produktu do sieci elektrycznej w mieszkaniu.
Aby włączyć tryb demo, jednocześnie nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund dwa skrajne przyciski wyboru pola: na wyświetlaczu środkowym pojawia się komunikat „dE". Teraz można zapoznać się z działaniem panelu sterowania. Funkcja blokady i odblokowania przycisków jest aktywna również w trybie demo.
Aby wyłączyć tryb demo, należy powtórzyć tę procedurę. Pamiętać, że konieczne jest najpierw odłączenie płyty od zasilania, a następnie ponowne jej podłączenie i przeprowadzenie całej procedury w ciągu 60 sekund od podłączenia.



Włączenie / wyłączenie sygnału dźwiękowego

Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy jednocześnie nacisnąć i przytrzymać przez trzy sekundy przycisk „+" oraz skrajny przycisk wyboru. Aby ponownie włączyć sygnał dźwiękowy, powtórzyć tę procedurę. Procedura włączania i wyłączania powinna zostać przeprowadzona w ciągu 60 sekund od momentu podłączenia produktu do sieci elektrycznej w mieszkaniu.



CZYSZCZENIE

⚠ OSTRZEŻENIE

- **Unikać stosowania czyścików parowych.**
- **Przed przystąpieniem do czyszczenia należy upewnić się, czy wszystkie pola grzejne są wyłączone oraz czy nie świeci się wskaźnik ciepła resztkowego („H").**

WAŻNE: nie stosować gąbek ani myjek ściernych. Jeśli będą stosowane, mogą z czasem uszkodzić szkło.

- Po każdym użyciu odczekać, aż płyta ostygnie, a następnie wyczyścić ją, aby zapobiec powstawaniu osadów i plam z resztek jedzenia.
- Cukier lub artykuły o dużej zawartości cukru uszkadzają płytę kuchenną i należy je natychmiast usuwać.
- Sól, cukier i piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię.
- Stosować miękkie ściereczki, ręczniki papierowe lub specjalne produkty do czyszczenia płyt (przestrzegać wskazówek producenta).

INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

- Proszę uważnie przeczytać i wykonać instrukcje podane w rozdziale „Instrukcja obsługi".
- Sprawdzić, czy nie doszło do przerw w zasilaniu elektrycznym.
- Dobrze wytrzeć powierzchnię płyty po jej umyciu.
- Jeśli po włączeniu płyty na wyświetlaczu pojawiają się kody alfanumeryczne, należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w poniższej tabeli.
- Jeśli po zakończeniu pracy nie można wyłączyć płyty kuchennej, należy ją odłączyć od zasilania elektrycznego.

KOD BŁĘDU	OPIS	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	USUNIĘCIE BŁĘDU
C81, C82	Panel sterowania wyłącza się w związku ze zbyt wysoką temperaturą	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka	Odczekać, aż płyta się ochłodzi i dopiero wtedy włączyć ją ponownie
F42 lub F43	Nieprawidłowe napięcie doprowadzane do płyty kuchennej	Czujnik wykrywa napięcie inne niż wymagane	Odłączyć płytę od sieci zasilającej i sprawdzić podłączenie
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu		

HAŁAS GENEROWANY PRZEZ PŁYTĘ KUCHENNĄ

Indukcyjne płyty kuchenne mogą wydawać odgłosy syczenia lub trzaskania podczas normalnego działania. Są one powodowane przez garnki w związku z charakterystyką budowy ich spodów (np. różne warstwy materiału z których dno jest zbudowane, nierówne dno). Odgłosy te zmieniają się w zależności od rodzaju naczynia oraz ilości zawartej w nich potrawy. Nie sygnalizują jednak żadnej awarii.

Ponadto, indukcyjna płyta kuchenna jest wyposażona w wewnętrzny system chłodzenia, którego zadaniem jest utrzymywanie kontrolowanej temperatury komponentów elektronicznych. W związku z tym podczas działania płyty oraz przez kilka minut po jej wyłączeniu słyszalny może być hałas wentylatora. Zjawisko to jest zupełnie normalne oraz konieczne do zapewnienia prawidłowej pracy urządzenia.

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z punktami opisanymi w „Instrukcji wyszukiwania usterek".
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych kontroli usterka nie znikła, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem technicznym.
Należy podać:

- krótki opis usterki;
- typ i dokładny model płyty grzejnej;
- numer serwisowy (numer po słowie SERVICE na tabliczce znamionowej) znajdujący się pod urządzeniem (na metalowej płytce).
- Państwa dokładny adres;
- numer telefonu.

SERVICE 0000 000 00000

Jeżeli konieczne jest dokonanie naprawy, prosimy o kontakt z **autoryzowanym Serwisem Technicznym** (zapewnia to użycie oryginalnych części zamiennych oraz prawidłowe wykonanie naprawy). Części zamienne są dostępne przez 10 lat.

TABELA MOCY

Poziom mocy		Rodzaj gotowania	Użycie poziomu (wskazanie należy skorygować wg własnego doświadczenia oraz nawyków gotowania)
Moc maksymalna	Boost	Szybkie podgrzewanie	Idealne do podniesienia temperatury potrawy w krótkim czasie, szybkiego zagotowania wody lub podgrzania płynów
	8-9	Smażenie - gotowanie	Do przyrumieniania, rozpoczynania gotowania, smażenia mrożonych produktów, szybkiego gotowania
Duża moc	7-8	Przyrumienianie - podsmażanie - gotowanie - grillowanie	Idealne do podsmażania, gotowania na wolnym ogniu, gotowania lub grillowania (krótkie gotowanie, 5-10 minut)
	6-7	Przyrumienianie - gotowanie - duszenie - podsmażanie - grillowanie	Idealne do podsmażania, gotowania na wolnym ogniu, gotowania lub grillowania (średniej długości gotowanie, 10-20 minut), podgrzewania akcesoriów
Średnia moc	4-5	Gotowanie - duszenie - podsmażanie - grillowanie	Idealne do duszenia, delikatnego gotowania na wolnym ogniu, gotowania (długi czas gotowania). Gotowanie makaronu al dente
	3-4	Gotowanie - utrzymywanie na ogniu - zagęszczanie - kremowanie	Idealne do długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) z dodatkiem płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka), gotowania makaronu al dente
	2-3		Idealne do długiego gotowania (poniżej jednego litra objętości: ryż, sosy, pieczenie, ryby) z dodatkiem płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka)
Mała moc	1-2	Roztapianie - rozmrażanie - utrzymywanie w cieple - kremowanie	Idealne do zmiękczania masła, delikatnego roztapiania czekolady, rozmrażania małych artykułów spożywczych oraz utrzymywania w cieple świeżo ugotowanych potraw (np. sosy, zupy)
	1		Idealne do utrzymywania w cieple świeżo ugotowanych potraw, gotowania risotto oraz utrzymywania temperatury talerzy, na których będą podawane dania (z wykorzystaniem specjalnych akcesoriów do płyt indukcyjnych)
OFF	Moc zero	Powierzchnia podparcia	Płyta kuchenna w położeniu czuwania lub wyłączona (możliwa obecność ciepła resztkowego pozostałego po zakończeniu gotowania, sygnalizowana przez symbol H)

UWAGA:
W razie krótkiego gotowania, które wymaga jednakże idealnego rozłożenia ciepła (np. naleśniki) na podwójnym polu o średnicy 28 cm (w zależności od modelu), zaleca się stosowanie naczyń, których średnica nie przekracza 24 cm. Do potraw wymagających delikatnej obróbki cieplnej (na przykład topienie czekolady czy masła) zaleca się używanie pojedynczych pól grzewczych o mniejszej średnicy.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH OSOB JE VELMI DŮLEŽITÁ

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou důležitá bezpečnostní upozornění, která si musíte přečíst a dodržovat je.

Toto je symbol nebezpečí, který je důležitý pro zachování bezpečnosti a upozorňuje na možná nebezpečí pro uživatele a pro další osoby.
Před každým upozorněním týkajícím se bezpečnosti najdete tento symbol nebezpečí a následující výrazy:

NEBEZPEČÍ **Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak způsobí vážná poranění.**

VAROVÁNÍ **Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak by mohla způsobit vážné poranění.**

Všechna bezpečnostní upozornění udávají konkrétní podrobnosti o možném nebezpečí a obsahují pokyny, jak snížit nebezpečí poranění, poškození a úrazu elektrickým proudem způsobené nesprávným použitím trouby. Dodržujte pečlivě následující pokyny:

- Spotřebič je před každým instalačním postupem nutné odpojit od sítě.
- Instalaci nebo údržbu musí provést kvalifikovaný technik podle pokynů výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně požadováno v návodu k použití.
- Uzemnění spotřebiče je podle zákona povinné.
- Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče, zabudovaného do skříňky, k elektrické síti.
- Instalace musí být v souladu s platnými bezpečnostními předpisy, a proto je nutné použít jednopólový vypínač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte rozdvojky ani prodlužovací šňůry.
- Netahejte za napájecí kabel spotřebiče.
- Po provedení instalace nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné.
- Tento spotřebič je určen výlučně k pečení jídel v domácnosti. Jiný způsob využití (např. vytápění místností) je zakázaný. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za škody vzniklé nevhodným použitím nebo nesprávným nastavením ovladačů.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřejí na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků. Dětské do 8 let by se neměly trouby dotýkat, pokud je nesleduje dospělá osoba.
- Přístupné části spotřebiče se při použití mohou zahřát na velmi vysokou teplotu. Malé děti se nesmí ke spotřebiči přibližovat, a je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
- Během použití a po něm se nedotýkejte topných těles spotřebiče, protože byste se mohli popálit. Na varnou desku nepokládejte utěrky ani jiný hořlavý materiál, dokud všechny součásti spotřebiče dostatečně nevychladnou.
- Na spotřebič ani do jeho blízkosti nepokládejte hořlavý materiál.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při vaření jídel bohatých na tuk nebo na velkém množství tuku nebo oleje jídlo vždy sledujte.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti do 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedávají příslušné pokyny k bezpečnému použití spotřebiče, a pokud si tyto osoby a děti neuvědomují možná nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí bez dozoru dospělých čistit troubu, ani provádět činnosti údržby.
- Na varné zóny nepokládejte kovové předměty jako kuchyňské náčiní (nože, vidličky, naběračky, pokličky apod.), protože by se mohly zahřát.
- Do prostoru pod spotřebič je nutné vložit oddělovací panel, který není součástí vybavení.
- Je-li povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič není zkonstruován k zapnutí pomocí vnějšího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- VAROVÁNÍ: Vaření bez dozoru na varná deska s tukem nebo olejem může být nebezpečné a způsobit požár. Nikdy se nepokoušejte uhasit požár vodou; vypněte spotřebič, a potom zakryjte plamen např. pokličkou nebo protipožární dekou. VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: na varném povrchu nic neskladujte.
- Nepoužívejte čisticí přístroje na páru.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespoléhejte na detektor nádoby.

RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace obalového materiálu

Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním symbolem (♻). Obalový materiál proto nevyhazujte s domácím odpadem, ale zlikvidujte ho podle platných místních předpisů.

Likvidace spotřebiče

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).

Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví.

Symbol na spotřebiči nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu, ale je nutné ho odevzdat do příslušného sběrného centra pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Úspora energie

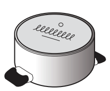
Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků:

- Používejte nádoby s průměrem dna stejným, jako je průměr varné zóny.
- Používejte pouze hrnce a pánve s rovným dnem.
- Je-li to možné, používejte při vaření pokličku.
- Používejte ještě více energie a času vám ušetří tlakový hrnec.
- Hrnec postavte do středu varné oblasti vyznačené na varné desce.

PROHLÁŠENÍ O SOULADU S PŘEDPISY CE

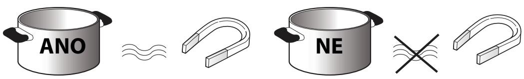
- Tento spotřebič je určen ke kontaktu s potravinami, je v souladu se směrnicí (CE) č. 1935/2004 a byl zkonstruován, vyroben a dodán na trh v souladu s bezpečnostními požadavky směrnice "Nízké napětí" 2006/95/ES (která nahrazuje 73/23/EHS a její další znění) a s požadavky na ochranu směrnice "EMC" 2004/108/ES.

PŘED POUŽITÍM



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Jestliže hrnce nemají správné rozměry, varné zóny se nezapnou. Používejte pouze hrnce se symbolem "INDUKČNÍ SYSTÉM" (viz vedlejší obrázek). Před zapnutím varné desky postavte nádobu na požadovanou varnou zónu.

STARÉ NÁDOBY



Ke kontrole vhodnosti nádoby pro indukční varnou desku použijte magnet: jestliže nádoby nereagují na magnet, nejsou pro tuto desku vhodné.

- Přesvědčte se, zda dno hrnce není drsné, protože by mohlo poškrábat povrch varné desky. Zkontrolujte nádobí.
- Nikdy nestavte horké hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky. Mohl by se poškodit.

DOPORUČENÉ PRŮMĚRY DNA NÁDOBY

XL	Ø 28 cm	Ø min. 17 cm → max. 28 cm	M	Ø 18 cm	Ø min. 12 cm → max. 18 cm
L	Ø 21 cm	Ø min. 15 cm → max. 21 cm	S	Ø 14,5 cm	Ø min. 10 cm → max. 14,5 cm

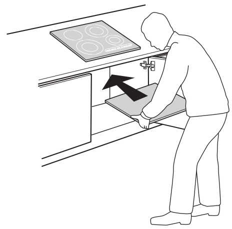
INSTALACE

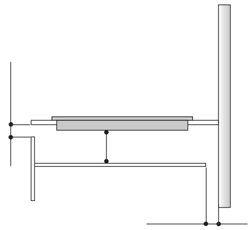
Po vybalení spotřebiče se přesvědčte, zda se při dopravě nepoškodil a v případě pochybností se obraťte na prodejce nebo na servis.
Rozměry otvoru pro zabudování a pokyny k instalaci viz obrázky na straně 2.

PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVBĚ

⚠ VAROVÁNÍ

- **Pod varnou deskou instalujte oddělovací panel.**
- **Dolní část spotřebiče musí být po provedené instalaci nepřístupná.**
- **V případě instalace trouby pod varnou desku se oddělovací panel neinstaluje.**





- Vzdálenost mezi spodní stranou spotřebiče a oddělovacím panelem musí odpovídat rozměrům uvedeným na obrázku.
- Ke správnému fungování spotřebiče nezakrývejte minimální volný prostor mezi pracovní plochou a horní plochou skříňky (min. 5 mm).
- V případě instalace trouby pod varnou desku se přesvědčte, že je vybavena chladicím systémem.
- Neinstalujte varnou desku nad myčku nebo pračku, aby elektronické obvody nebyly v kontaktu s párou nebo vlhkostí a nepoškodily se.
- V případě, že si přejete, aby varná deska byla zcela zapuštěná do pracovní plochy, zavolejte do servisu a požádejte o montáž sady šroubů 4801 211 00112.
- K odstranění varné desky uvolněte pomocí šroubováku (není součástí dodávky) obvodové pružiny na spodní části spotřebiče.

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

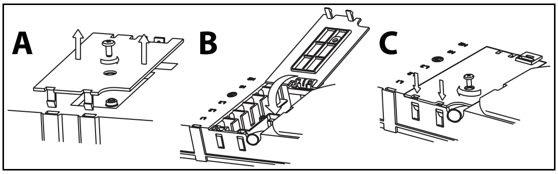
⚠ VAROVÁNÍ

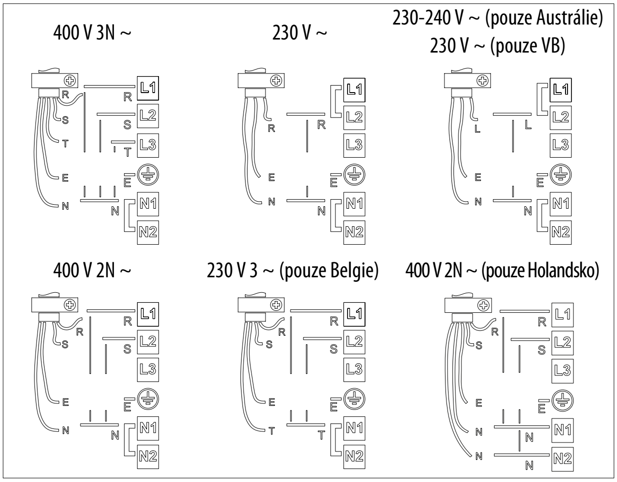
- **Odpojte spotřebič od elektrické sítě.**
- **Instalaci musí provést kvalifikovaný odborník podle platných předpisů týkajících se instalace a bezpečnosti.**
- **Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za zranění osob a zvířat nebo poškození majetku vzniklé nedodržením výše uvedených předpisů.**
- **Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby umožnil varnou desku z pracovní desky vytáhnout.**
- **Zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku na dně spotřebiče odpovídá napětí ve vašem bytě.**

Připojení ke svorkovnici

Pro připojení k elektrické síti použijte typ kabelu H05RR-F podle níže uvedené tabulky.

Vodiče	Počet x rozměr
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (pouze Austrálie)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2

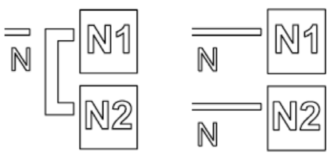




Důležité upozornění

- Zachovejte nebo odstraňte kovové můstky mezi šrouby svorkovnice L1-L2 a N1-N2 podle schématu připojení (viz obrázek).
- Jestliže je součástí dodávky napájecí kabel, řiďte se pokyny pro připojení přiloženými ke kabelu.
- Po připojení kabelů musí být všech šest šroubů svorkovnice utaženo.

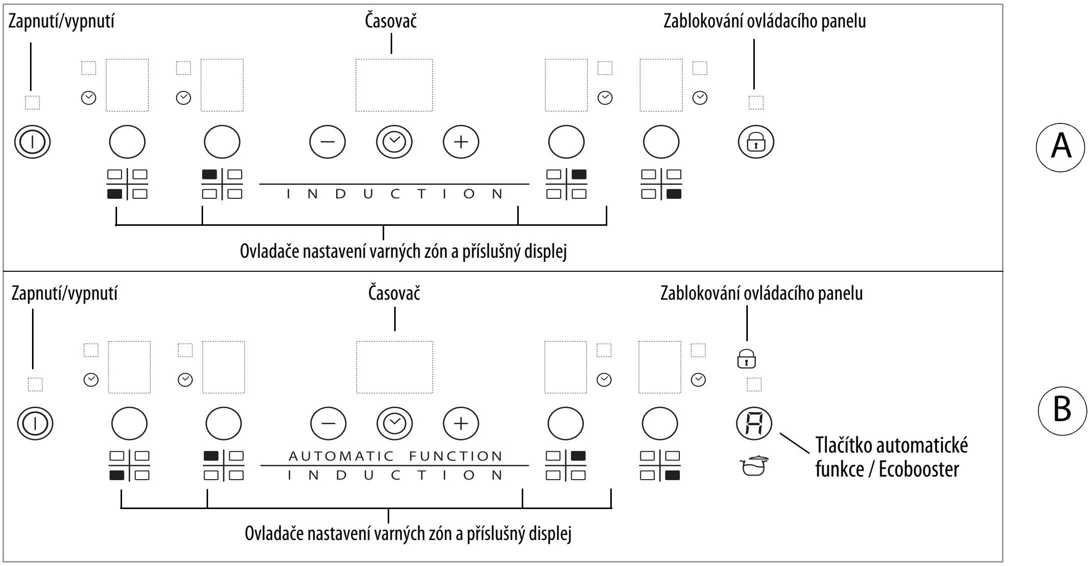
Příklad existujícího (vlevo) nebo odstraněného můstku (vpravo). Podrobnosti najdete ve schématu připojení (můstky mohou být mezi L1-L2 a mezi N1-N2).



NÁVOD K POUŽITÍ

Popis ovládacího panelu

Ovládací panel

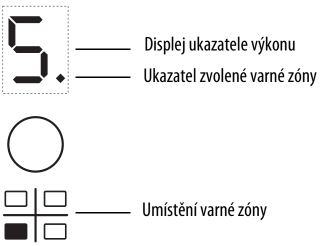


Zapnutí/vypnutí varné desky

K zapnutí varné desky stiskněte na asi 2 vteřiny tlačítko ⏻, až se rozsvítí displeje varných zón. Desku vypnete stisknutím stejného tlačítka, až displej zhasne. Vypnou se všechny varné zóny.
Jestliže jste již varnou desku použili, ukazatel zbytkového tepla “H” bude svítit tak dlouho, dokud se varné zóny neochladí.

Pokud do 10 vteřin po zapnutí varné desky nezvolíte žádnou funkci, deska se automaticky vypne.

Zapnutí a nastavení varné zóny



Po zapnutí varné desky a umístění nádoby na zvolenou zónu nastavte výkon pomocí příslušného tlačítka - na displeji se zobrazí stupeň 5.
Každá varná zóna má různé stupně výkonu, od “1” (minimální výkon) do “9” (maximální výkon). Některé varné zóny mají funkci rychlého varu (Booster), signalizovaný na displeji písmenem “P”.

Vypnutí varné zóny

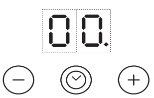
Zvolte varnou zónu, kterou chcete vypnout, stisknutím příslušného tlačítka (puntík dole vpravo u ukazatele výkonu zobrazený na displeji).
Stiskněte tlačítko “-”, až nastavíte stupeň “0”.
Chcete-li varnou zónu okamžitě vypnout, stiskněte na 3 vteřiny tlačítko volby zóny. Varná zóna se vypne a objeví se ukazatel “H” zbytkového tepla.

Zablokování ovládacího panelu

Funkce úplně zablokuje ovládání varné desky, aby nemohlo dojít k náhodnému zapnutí. Chcete-li zapnout zablokování ovládacího panelu, zapněte varnou desku, stiskněte na tři vteřiny tlačítko 🔒 nebo tlačítko Automatická funkce/Eco Booster (je-li u modelu): zapnutí je signalizováno zvukovým signálem a světelným ukazatelem pod symbolem zámku. Ovládací panel je zablokovaný s výjimkou funkce vypnutí. Zablokování ovládacího panelu vypnete zopakováním postupu zapnutí. Světelný puntík zhasne a varná deska je opět aktivní.

Voda, tekutiny vyteklé z hrnce nebo jakékoli předměty položené na tlačítku pod symbolem mohou způsobit neúmyslné zapnutí nebo zablokování ovládacího panelu.

Časovač (Timer)



Časovač je vypínač, který umožňuje nastavit dobu vaření na maximální čas 99 minut (1 hodina a 39 minut) u všech varných zón.
Zvolte varnou zónu, kterou chcete nastavit pomocí časovače (vpravo dole u ukazatele stupně výkonu na displeji se objeví světelný puntík), stiskněte tlačítko s ikonou hodin, a pak nastavte požadovaný čas pomocí tlačítek “+” a “-” funkce časovače (viz obrázek). Za několik vteřin od posledního dotknutí začne časovač odpočítávat čas (rozsvítí se světelný puntík vedle varné zóny, u které jste zapnuli časovač). Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a varná zóna se automaticky vypne.
K vypnutí časovače stiskněte tlačítko “-”, až se na displeji objeví “0:0”, nebo stiskněte na 3 vteřiny tlačítko s ikonou hodin.
K nastavení časovače u jiné zóny opakujte výše uvedený postup. Displej časovače zobrazuje vždy časovač přiřazený k vybrané varné zóně, nebo ten s kratším nastavením.
Chcete-li časovač změnit nebo vypnout, je nutné stisknout tlačítko volby zóny, ke které je přiřazen.

Upozornění ovládacího panelu

Ukazatel zbytkového tepla



Varná deska je vybavena ukazatelem zbytkového tepla pro každou varnou zónu. Tento ukazatel signalizuje, které varné zóny dosud nevychladly na bezpečnou teplotu.

Jestliže se na displeji zobrazí H, je varná zóna ještě teplá. Na varné zóně s tímto ukazatelem můžete například udržet jídlo teplé, nebo rozehřát máslo. Po ochlazení varné zóny displej zhasne.

Ukazatel nesprávné nebo chybějící nádoby



Pokud není nádoba pro indukční varnou desku vhodná, je špatně umístěná nebo nemá odpovídající rozměry, zobrazí se na displeji ukazatel “chybí nádoba” (vedlejší obrázek). Jestliže varná deska do 60 vteřin nezjistí žádnou nádobu, sama se vypne.

Speciální funkce

Některé modely jsou vybaveny speciálními funkcemi.

Funkce rychlého varu (Booster)

Tuto funkci mají jen některé varné zóny. Funkce umožňuje maximální využití výkonu varné desky (např. k rychlému uvedení vody do varu). Pro zapnutí této funkce stiskněte tlačítko “+”, až se na displeji zobrazí “P”. Po 10 minutách použití se funkce rychlého varu Booster vypne a varná deska automaticky nastaví zónu na stupeň 9.

Automatická funkce

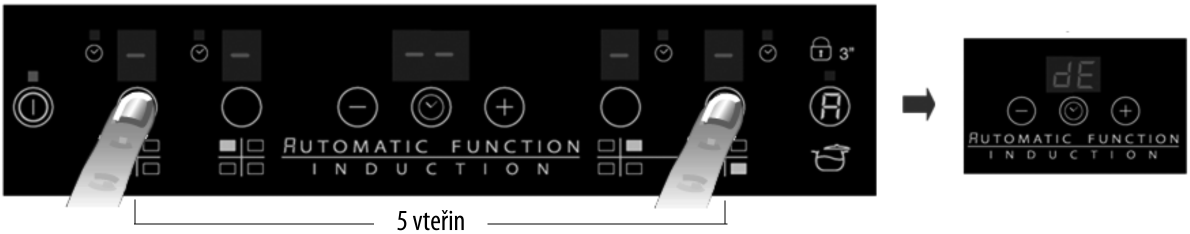
Funkce automaticky nastaví vhodný stupeň výkonu k udržení minimálního varu. Tuto funkci zapněte po uvedení jídel do varu; neprve stiskněte příslušné tlačítko zóny, a pak tlačítko .

Eco Booster

U zapnuté varné desky se zvolenou varnou zónou stiskněte tlačítko k zapnutí funkce. Varná deska automaticky zapne cyklus, který umožní var a udržení varu vody při současném snížení spotřeby energie v porovnání s normální funkcí Booster. Tato funkce je pouze u varných zón se symbolem .

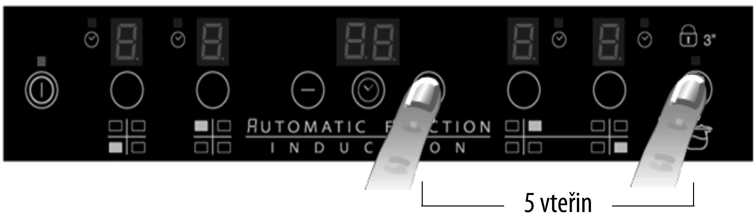
Režim Demo

Tato varná deska je vybavena režimem Demo, který umožňuje použití ovládacího panelu bez aktivace příslušných varných zón. Postup zapnutí a vypnutí musí proběhnout do 60 vteřin od okamžiku přívodu elektrického napájení z domácí elektrické sítě.
K zapnutí režimu Demo stiskněte současně na 5 vteřin obě tlačítka pro volbu vnějších zón: na prostředním displeji se zobrazí “dE”. Nyní je možné použít ovládací panel, funkce zablokování a odblokování (Lock a Unlock) je aktivní i v režimu Demo.
K vypnutí režimu Demo opakujte postup a uvědomte si, že je nutné nejprve varnou desku odpojit od sítě a znovu ji potom připojit a celý postup provést do 60 vteřin od připojení.



Zapnutí zvukového signálu

Chcete-li vypnout zvukový signál, je nutné současně stisknout a podržet tlačítko “+” a tlačítko vnější volby na tři vteřiny. Zvukový signál obnovíte opakováním stejného postupu. Postup zapnutí a vypnutí musí proběhnout do 60 vteřin od okamžiku přívodu elektrického napájení z domácí elektrické sítě.



ČIŠTĚNÍ

⚠ VAROVÁNÍ

- **Nepoužívejte čisticí přístroje na páru.**
- **Před čištěním vždy zkontrolujte, zda jsou varné zóny vypnuté a ukazatel zbytkového tepla ("H") je zhasnutý.**

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Nepoužívejte drsné houbičky nebo drátěnky. Jejich používání by časem mohlo poničit sklo.

- Po každém použití nechte varnou desku vychladnout a odstraňte připečené nečistoty nebo skvrny.
- Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru poškozují varnou desku a je nutné je ihned odstranit.
- Sůl, cukr a písek mohou sklo varné desky poškrábat.
- K čištění používejte měkký hadřík, savý kuchyňský papír anebo speciální prostředky na čištění sklokeramických varných desek (řiďte se pokyny výrobce).

JAK ODSTRANIT PORUCHU

- Pozorně si přečtěte a dodržujte pokyny v části "Pokyny k použití".
- Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
- Po vyčištění varnou desku pečlivě osušte.
- Jestliže se po zapnutí varné desky na displeji zobrazí alfanumerické kódy, postupujte podle následující tabulky.
- Pokud se po použití varné desky nepodaří desku vypnout, ihned ji odpojte od elektrické sítě.

CHYBOVÝ KÓD	POPIS	MOŽNÉ PŘÍČINY	ODSTRANĚNÍ ZÁVADY
C81, C82	Ovládací panel se vypnul z důvodu příliš vysoké teploty.	Vnitřní teplota elektronických částí je příliš vysoká.	Počkejte s dalším vařením, až se varná deska ochladí.
F42 nebo F43	Připojení varné desky nemá správné napětí.	Čidlo zjistilo jiné napětí, než je připojovací napětí.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě a zkontrolujte připojení.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Zavolejte do servisu a sdělte zobrazený chybový kód.		

HLUK ZAPNUTÉ VARNÉ DESKY

Indukční varné desky mohou při normálním provozu syčet nebo praskat. Tyto zvuky vydávají zvláštní dna nádob (například různé vrstvy materiálu, z kterých se skládají, nerovné dno). Síla hluku závisí na použité nádobě a na množství vařeného jídla a tyto zvuky neznamenají žádnou závadu.

Varná deska je dále vybavena vnitřním chladicím systémem, který zajišťuje řízenou teplotu elektronických ch dílů. U zapnuté varné desky a také několik minut po jejím vypnutí můžete proto slyšet hluk ventilátoru. Tento jev je zcela normální a ke správnému provozu spotřebiče patří.

SERVIS

<u>Než zavoláte do servisního střediska</u>

1. Ověřte si, zda nemůžete vyřešit problémy sami pomocí bodů popsaných v "Jak odstranit poruchu".
2. Vypněte a znovu zapněte spotřebič, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

Jestliže porucha trvá i po provedení výše uvedených kroků, zavolejte do nejbližšího servisu.

Uveďte:

- stručný popis poruchy;
- typ a přesný model spotřebiče;
- servisní číslo (číslo za slovem Service na typovém štítku) umístěné na spodní straně spotřebiče (na kovové destičce).
- svoji úplnou adresu;
- své telefonní číslo s předvolbou.

SERVICE 0000 000 00000

Jestliže je nutná oprava, obraťte se na **autorizované servisní středisko** (které je zárukou použití originálních náhradních dílů a správné opravy). Náhradní díly jsou k dispozici 10 let.

TABULKA VÝKONŮ

Stupeň výkonu		Způsob vaření	Použití varného stupně (použití závisí na zkušenostech a kuchařských návycích)
Max. výkon	Boost (Rychlý var)	Rychlý ohřev	Ideální k rychlému zvýšení teploty jídla, rychlému uvedení vody do varu nebo rychlému ohřevu tekutin na vaření.
	8-9	Smažení - udržení varu	Ideální k osmáhnutí do růžova, začátku vaření, smažení mražených výrobků, rychlému varu.
Vysoký výkon	7-8	Osmáhnutí do růžova - opečení - udržení varu - grilování	Ideální k opečení, udržení prudkého varu, vaření a grilování (po krátkou dobu, 5-10 minut)
	6-7	Osmáhnutí do růžova - vaření - dušení - opečení - grilování	Ideální k opečení, udržení lehkého varu, vaření a grilování (po středně dlouhou dobu, 10-20 minut, předehřátí příslušenství
Střední výkon	4-5	Vaření - dušení - opečení - grilování	Ideální k opečení, udržení jemného varu, vaření (po dlouhou dobu). Povaření těstovin s máslem
	3-4	Vaření - začátek varu - zahuštění - povaření s máslem	Ideální k delšímu vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) s tekutinami (např. s vodou, vínem, vývarem, mlékem), rozpuštění másla na těstovinách.
	2-3		Ideální k delšímu vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) s tekutinami (např. s vodou, vínem, vývarem, mlékem), rozpuštění másla na těstovinách)
Nízký výkon	1-2	K udržení teploty - povaření s máslem	Ideální ke změknutí másla, opatrnému rozpouštění čokolády, rozmrazování malých kousků a k udržení teploty právě uvařených jídel (např. šťáv, řídkých i hustých polévek)
	1		Ideální k udržení malých, právě uvařených porcí jídel v teple, zahřátí podávacích talířů, nebo rozpuštění másla na rizotu)
OFF (VYP)	Nulový výkon	Odkladová plocha	Varná deska v poloze klidového stavu nebo vypnuto (může být zbytkové teplo z vaření signalizované ukazatelem H)

POZNÁMKA:
Při krátkodobém vaření, které vyžaduje dokonalý rozptyl tepla (například palačinek) na dvojité varné zóně s průměrem 28 cm (je-li k dispozici) doporučujeme používat nádobí s průměrem do 24 cm. Pro šetrné vaření, např. rozpouštění čokolády nebo másla) doporučujeme použít samostatné zóny s menším průměrem.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

VAŠA BEZPEČNOSŤ A BEZPEČNOSŤ INÝCH OSÔB JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

V tomto návode a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité správy týkajúce sa bezpečnosti, ktoré si musíte prečítať a vždy presne dodržiavať.

⚠ Toto je symbol nebezpečenstva týkajúci sa bezpečnosti, ktorý upozorňuje na možné riziká pre používateľa a pre iné osoby.
Všetky správy týkajúce sa bezpečnosti budú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi termínmi:

⚠ **NEBEZPEČENSTVO**	**Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nepredíde, spôsobí vážne poranenia.**
⚠ **VAROVANIE**	**Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nepredíde, môže spôsobiť vážne poranenia.**

Všetky správy týkajúce sa bezpečnosti špecifikujú potenciálne nebezpečenstvo, ktorého sa týkajú a uvádzajú, ako znížiť riziko poranení, poškodení a úrazov elektrickým prúdom a poučujú o správnom používaní spotrebiča.
Dôsledne dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Pred akýmkoľvek zásahom pri inštalácii musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania.
- Inštaláciu alebo údržbu smie vykonať iba špecializovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a za dodržiavania platných vnútroštátnych bezpečnostných predpisov. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode na používanie.
- Uzemnenie spotrebiča je podľa zákona povinné.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa spotrebič, zabudovaný do kuchynskej linky, dal zapojiť do elektrickej siete.
- Aby inštalácia spotrebiča vyhovovala platným normám, treba zapojiť bipolárny spínač s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm.
- Nepoužívajte rozdvojky ani predlžovacie káble.
- Neťahajte za elektrický kábel spotrebiča.
- Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom.
- Spotrebič je určený výhradne na prípravu jedál v domácnosti. Nie je povolené iné používanie (napr. vykurovanie miestností). Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neprimeraným používaním alebo nesprávnym nastavením ovládacích prvkov.
- VAROVANIE: Počas používania sa spotrebič a prístupné časti môžu veľmi zohriať. Nedotýkajte sa ohrievacích článkov. Deti mladšie ako 8 rokov sa môžu zdržiavať v blízkosti spotrebiča iba ak sú pod neustálym dozorom.
- Prístupné časti spotrebiča sa počas jeho činnosti môžu veľmi zohriať. Nedovoľte, aby sa deti priblížili ku spotrebiču a dohliadajte, aby sa s ním nehrali.
- Počas a po používaní sa nedotýkajte ohrevných článkov spotrebiča. Nedovoľte, aby sa spotrebič dostal do kontaktu s utierkami alebo iným horľavým materiálom, kým sa časti spotrebiča dostatočne neochladia.
- Na spotrebič ani v jeho blízkosti nikdy nekladťe horľavý materiál.
- Prehriaty tuk a oleje sa môžu ľahko vznietiť. Pri príprave jedál obsahujúcich veľké množstvo tuku a oleja na ne dohliadajte.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami, alebo nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami, ak je zabezpečený dohľad alebo poučenie o bezpečnom používaní spotrebiča a ak takéto osoby pochopili riziká súvisiace s používaním spotrebiča. Deti sa nesmú so spotrebičom hrať. Deti bez dozoru nesmú vykonávať čistenie a údržbu spotrebiča.
- Na varnú zónu nekladťe kovové predmety, ako kuchynské pomôcky (nože, vidličky, lyžice, pokrievky a pod.), pretože by sa mohli veľmi zohriať.
- V priestore pod spotrebičom musíte nainštalovať oddeľovací panel, ktorý nie je súčasťou výbavy.

- Ak je povrch popraskaný, vypnite spotrebič, aby ste vylúčili možnosť úrazu elektrickým prúdom.
- Spotrebič sa nesmie zapínať prostredníctvom externého časovača ani samostatným diaľkovým ovládačom.
- VAROVANIE: Varenie bez dozoru na varnej doske s použitím tuku alebo oleja môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nesnažte uhasiť požiar vodou. Spotrebič vypnite a potom prikryte plamene, napr. pokrievkou alebo požiarnou prikrývkou.
  VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: neukladajte predmety na varný povrch.
- Nepoužívajte prístroje využívajúce na čistenie prúd pary!
- Nikdy neukladajte kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky na povrch varnej dosky, lebo by sa mohli zohriať.
- Po použití vypnite varnú dosku ovládačom a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti riadu.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Likvidácia obalu

Materiál obalu je 100% recyklovateľný, ako to potvrdzuje symbol recyklácie (♲). Rôzne časti obalu nevyhadzujte do odpadu, ale do príslušných nádob na recykláciu alebo ich odovzdajte v zberných strediskách druhotných surovín, v súlade s miestnymi predpismi.

Likvidácia výrobku

Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (WEEE).
Zabezpečením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí.

Symbol na spotrebiči alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v zbernom stredisku pre elektrické a elektronické zariadenia.

Úspora energie

Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, odporúčame Vám:
- Používajte hrnce a panvice, ktorých spodný priemer je rovnaký ako priemer varnej zóny.
- Používajte iba panvice a hrnce s rovným dnom.
- Ak je to možné, prikryte hrnce počas varenia pokrievkami.
- Používajte tlakový hrniec, dosiahnete ešte väčšiu úsporu energie a skrátite dobu varenia.
- Hrniec umiestnite do stredu varnej zóny nakreslenej na varnej doske.

VYHLÁSENIE O ZHODE CE

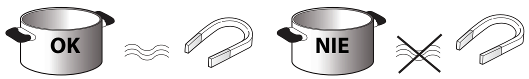
- Tento spotrebič, ktorý prichádza do styku s potravinami, vyhovuje nariadeniu (CE) č.1935/2004 a bol navrhnutý, skonštruovaný a uvedený na trh v súlade s bezpečnostnými požiadavkami smernice „o nízkom napätí" 2006/95/ES (ktorá nahrádza 73/2 3/EHS v znení nasledujúcich úprav) a s ochrannými požiadavkami smernice „EMC" 2004/108/ES.

PRED POUŽÍVANÍM



DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: ak hrnce nemajú správnu veľkosť, varné zóny sa nezapnú. Používajte výhradne hrnce so symbolom „INDUKČNÝ SYSTÉM" (Ako na obrázku vedľa). Pred zapnutím varnej dosky položte hrniec na želanú varnú zónu.

NÁDOBY, KTORÉ MÁTE DOMA



Aby ste skontrolovali, či je nádoba vhodná na varenie na varnej doske, použite magnet: nádoby nie sú vhodné, ak nepriťahujú magnet.
- Dávajte pozor, aby dno hrncov nebolo drsné, pretože by mohlo poškriabať povrch varnej dosky. Skontrolujte riad.
- Horúce hrnce a panvice nikdy nekladťe na ovládací panel varnej dosky. Mohli by ho poškodiť.

ODPORÚČANÉ ROZMERY DNA HRNCA

XL	Ø 28 cm	Ø min. 17 cm → max. 28 cm	M	Ø 18 cm	Ø min. 12 cm → max. 18 cm
L	Ø 21 cm	Ø min. 15 cm → max. 21 cm	S	Ø 14,5 cm	Ø min. 10 cm → max. 14,5 cm

INŠTALÁCIA

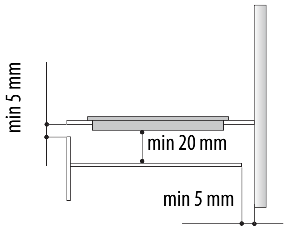
Po vybalení spotrebiča skontrolujte, či sa počas prepravy nepoškodil a v prípade problémov zavolajte predajcu alebo servisné stredisko.
Rozmery pri vsadení do pracovnej plochy a inštalačné pokyny nájdete na obrázkoch na strane 2.

<u>Príprava otvoru na zabudovanie</u>

⚠ VAROVANIE

- **Pod varnú dosku nainštalujte oddeľovací panel.**
- **Spodná časť spotrebiča nesmie byť po inštalácii prístupná.**
- **V prípade, že pod varnou doskou bude nainštalovaná rúra, oddeľovací panel neinštalujte.**





- Vzdialenosť medzi spodnou stranou spotrebiča a oddeľovacím panelom pod ním musí zodpovedať rozmerom uvedeným na obrázku.
- Aby bola zaručená správna činnosť spotrebiča, nezakrývajte minimálnu medzeru medzi pracovnou plochou a hornou časťou dosky kuchynskej linky (min. 5 mm).
- Ak pod varnú dosku nainštalujete rúru, uistite sa, že je rúra vybavená chladiacim systémom.
- Vyhýbajte sa inštalácii varnej dosky nad umývačkou riadu alebo práčkou, aby elektronické obvody neprichádzali do kontaktu s parou alebo vlhkosťou, pretože by sa mohli poškodiť.
- V prípade inštalácie, kedy je spotrebič v kontakte, zavolajte servisné stredisko a vyžiadajte si montážnu súpravu skrutiek 4801 211 00112.
- Pri vyberaní dosky použite skrutkovač (nedodáva sa), pričom pôsobte na obvodové pružiny v spodnej časti spotrebiča.

ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

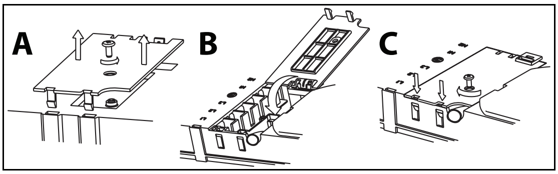
⚠ VAROVANIE

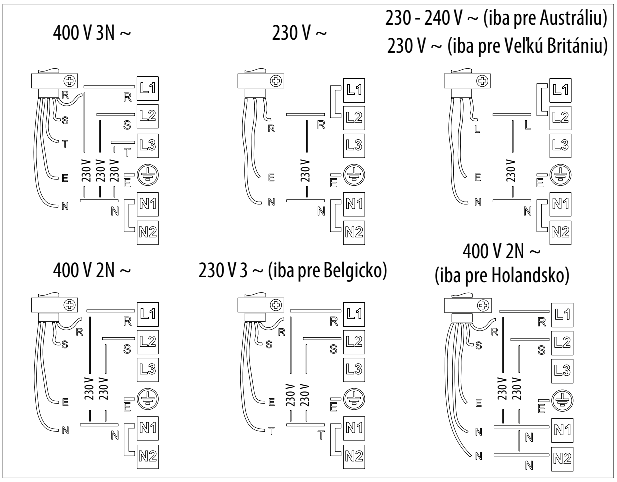
- **Odpojte spotrebič od elektrickej siete.**
- **Inštaláciu spotrebiča musí vykonať kvalifikovaný technik, ktorý dodržiava všetky bezpečnostné predpisy a pokyny na inštaláciu.**
- **Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za poranenie osôb, zvierat a škody na majetku v prípade nedodržania pokynov uvedených v tejto kapitole.**
- **Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa varná doska dala vybrať z pracovnej plochy.**
- **Skontrolujte, či napätie uvedené na výrobnom štítku nachádzajúcom sa na spodnej strane spotrebiča zodpovedá napätiu elektrickej siete v domácnosti, ku ktorej bude spotrebič pripojený.**

<u>Pripojenie k svorkovnici</u>

Pri elektrickom zapojení použite kábel typu H05RR-F, podľa údajov v tabuľke dolu.

Vodiče	Počet x veľkosť
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230 - 240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (iba pre Austráliu)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2

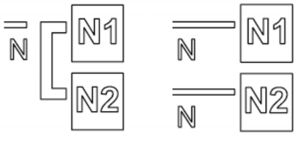




Dôležité upozornenie:

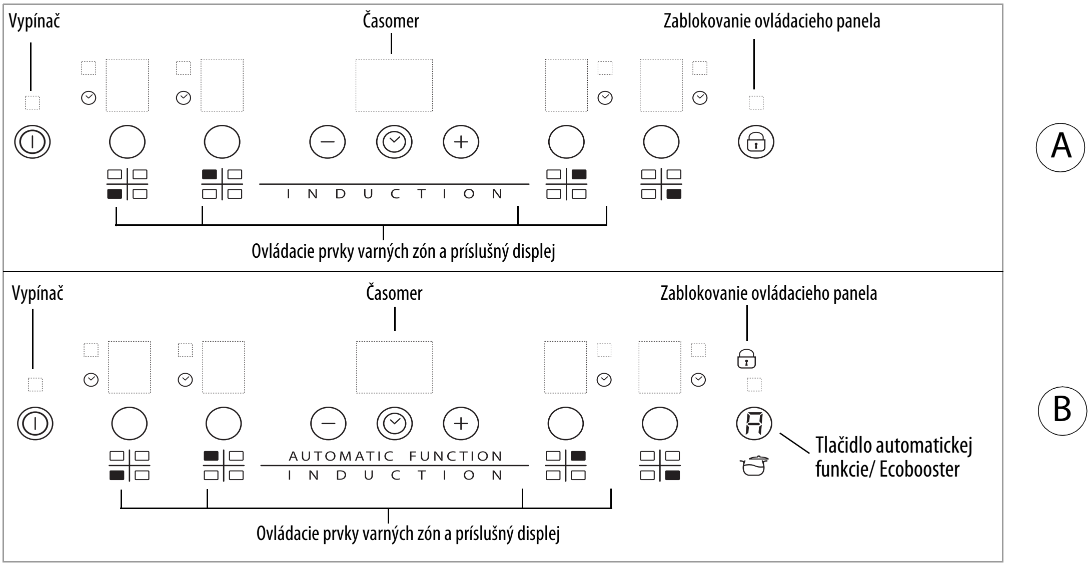
- Nechajte alebo odstráňte mechanické mostíky medzi skrutkami svorkovnice L1-L2 a N1-N2 podľa schémy zapojení (pozri obrázok).
- Ak je súčasťou výbav kábel, postupujte podľa pokynov na zapojenie priložené ku káblu.
- Uistite sa, že po zapojení káblov ste utiahli všetkých šesť skrutiek svorkovnice.

Príklad existujúceho (vľavo) alebo odstráneného (vpravo) mostíka. Detaily pozrite na schéme zapojenia (mostíky môžu byť medzi L1-L2 a medzi N1-N2).



Popis ovládacieho panela

Ovládací panel

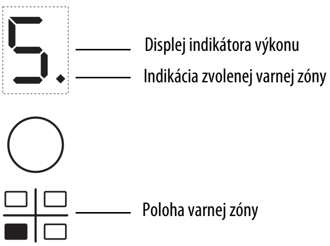


Zapnutie/vypnutie varnej dosky

Aby ste varnú dosku zapli, stlačte na približne 2 sekundy tlačidlo , kým sa nerozsvieti displej varných zón. Aby ste varnú dosku vypli, dotknite sa toho istého tlačidla, kým displej nezhasne Všetky varné zóny sa vypnú.
Po použití varnej dosky indikátor zvyškového tepla „H" ostane svietiť, kým varná zóna nevychladne.

Ak do 10 sekúnd po zapnutí varnej dosky nezvolíte žiadnu funkciu, varná doska sa automaticky vypne.

Aktivácia a regulácia varných zón



Po zapnutí varnej dosky, keď ste na zvolené zónu položili hrniec, zvoľte želanú zónu príslušným tlačidlom: na displeji sa zobrazí úroveň 5.
Každá varná zóna má k dispozícii rôzne úrovne výkonu, ktoré sa dajú nastaviť tlačidlami +/-, a to od „1": minimálna úroveň výkonu po „9": maximálna úroveň výkonu. Niektoré varné zóny sú vybavené funkciou rýchleho varu (Booster), ktorá sa zobrazuje na displeji písmenom „P".

Vypnutie varných zón

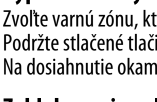
Zvoľte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť. Stlačte príslušné tlačidlo (na displeji sa zobrazí bodka vpravo dolu od úrovne výkonu).
Podržte stlačené tlačidlo „-", až kým nedosiahnete „0".
Na dosiahnutie okamžitého vypnutia podržte stlačené tlačidlo voľby zóny 3 sekundy. Varná zóna sa vypne a zobrazí sa indikátor zvyškového tepla „H".

Zablokovanie ovládacieho panela

Funkcia blokuje ovládacie prvky, aby sa predišlo náhodnému zapnutiu varnej dosky. Aby ste ovládací panel zablokovali, zapnite varnú dosku a tri sekundy podržte stlačené tlačidlo (alebo tlačidlo automatickej funkcie Automatic function/Eco Booster, ak je k dispozícii): aktiváciu signalizujú zvukový signál a svetelná kontrolka pod symbolom kľúča. Ovládací panel je zablokovaný, s výnimkou funkcie vypnutia. Aby ste zablokovanie funkcií zrušili, zopakujte postup ako pri aktivácii. Svetelná kontrolka zhasne a ovládací panel bude znovu aktívny.

Prítomnosť vody, vykypená kvapalina z hrncov alebo akýkoľvek predmet položený na tlačidle pod symbolom môžu spôsobiť náhodnú aktiváciu alebo vypnutie ovládačov zablokovania panela.

Časomer



Časomer je časový vypínač, ktorý umožňuje nastavenie doby varenia na maximálne 99 minút (1 hodinu a 39 minút) a ktorý možno nastaviť so všetkými varnými zónami.
Zvoľte varnú zónu, s ktorou chcete použiť časomer (na displeji sa vedľa indikátora výkonu vpravo dolu zobrazí svetelná bodka), stlačte tlačidlo s ikonou hodín a potom nastavte želanú dobu pomocou tlačidiel „+" a „-" (pozrite obrázok hore). Po niekoľkých sekundách od posledného dotyku začne časomer odpočítavať čas (vedľa zóny, s ktorou je aktivovaný časomer, sa rozsvieti svetelná bodka). Po uplynutí doby zaznie zvukový signál a varná zóna sa automaticky vypne.

Aby ste časomer zrušili, podržte stlačené tlačidlo „-", až kým sa na displeji nezobrazí „0:0" alebo na 3 sekundy stlačte tlačidlo s ikonou hodín.
Aby ste nastavili časomer pre inú zónu, zopakujte postup podľa vyššie uvedených bodov. Displej časomeru zobrazuje vždy čas priradený k nastavenej zóne alebo ten, ktorý je najkratší.
Pri vypnutí alebo modifikácii časomera bude nevyhnutné stlačiť tlačidlo voľby zóny, ktorej je priradený.

Upozornenia ovládacieho panelu

Indikátor zvyškového tepla.



Varná doska je vybavená indikátorom zvyškového tepla pre každú varnú zónu. Uvedený indikátor signalizuje, ktoré varné zóny sú ešte horúce.

Ak sa na displeji zobrazuje H, varná zóna je ešte horúca. Na uvedenej varnej zóne môžete, napríklad, nechať jedlo, aby ostalo teplé alebo použiť ju na rozpustenie masla

Po ochladení varnej zóny displej zhasne.

Indikátor nevhodnej alebo chýbajúcej nádoby.



Ak by hrniec nebol vhodný pre indukčnú varnú plochu, ak by bol nesprávne položený alebo by nemal vhodné rozmery, na displeji sa zobrazí „neprítomnosť hrnca" (obrázok vedľa). Ak varná zóna do 60 sekúnd neidentifikuje žiaden hrniec, varná doska sa vypne.

Špeciálne funkcie

Na niektorých modeloch sú k dispozícii špeciálne funkcie:

Funkcia rýchleho varu (Booster)

Funkcia je k dispozícii iba pre niektoré varné zóny a umožňuje maximálne využiť výkon varnej dosky (napríklad na rýchle zovretie vody). Aby ste funkciu aktivovali, podržte stlačené tlačidlo „+", až kým sa na displeji nezobrazí „P". Po 10 minútach používania funkcie prídavného ohrevu booster spotrebič automaticky nastaví úroveň varnej zóny na 9.

Automatická funkcia (A)

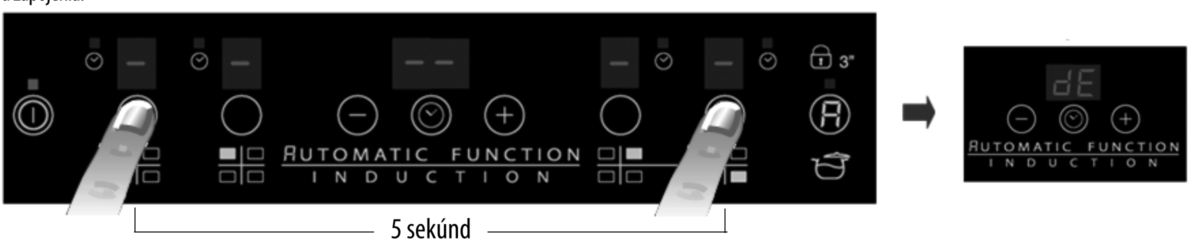
Funkcia automaticky nastaví úroveň výkonu vhodnú na udržiavanie minimálneho varu. Túto funkciu aktivujte po zovretí jedla, pričom najprv stlačte tlačidlo príslušnej zóny a následne tlačidlo (A).

Eco Booster (E)

Keď je zapnutá varná doska a zvolená varná zóna, stlačením tlačidla (E) aktivujte uvedenú funkciu. Varná doska automaticky aktivuje cyklus, ktorý umožní var vody a jeho udržiavanie za súčasného zníženia spotreby elektrickej energie vzhľadom na bežnú funkciu booster. Funkcia je k dispozícii iba na varných zónach označených symbolom .

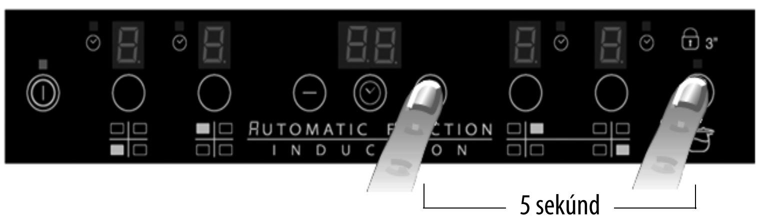
Režim Demo

Táto varná doska má k dispozícii režim demo, ktorý ponúka možnosť interakcie s ovládacím panelom bez toho, že by boli zapnuté príslušné varné dosky. Postup aktivácie a vypnutia sa musí vykonať do 60 sekúnd od chvíle zapojenia spotrebiča do elektrickej siete vlastnej domácnosti.
Aby ste zapli režim demo, stlačte na 5 sekúnd súčasne dve tlačidlá voľby vonkajších zón: na strednom displeji sa zobrazí „dE". Teraz budete môcť skúšať funkcie ovládacieho panela, funkcia Lock a Unlock je aktívna aj v režime Demo.
Pri vypnutí režimu Demo zopakujte postup, pričom nezabudnite, že najprv budete musieť varnú dosku odpojiť od elektrického napájania zo siete a vykonať postup do 60 sekúnd od zapojenia.



Zapnutie/vypnutie zvukového signálu

Aby ste zvukový signál vypli, budete musieť podržať na 3 sekundy súčasne stlačené tlačidlo „+" a posledné vonkajšie tlačidlo voľby. Aby ste zvukový signál zapli, zopakujte postup. Postup aktivácie a vypnutia sa musí vykonať do 60 sekúnd od chvíle zapojenia spotrebiča do elektrickej siete vlastnej domácnosti.



ČISTENIE

⚠ VAROVANIE

- **Na čistenie spotrebiča nikdy nesmiete použiť prístroje pôsobiace prúdom pary.**
- **Pred čistením skontrolujte, či sú varné zóny vypnuté a či sa vypol indikátor zvyškového tepla („H").**

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte abrazívne špongie ani drôtenky. Ich používanie by časom mohlo zničiť sklo.

- Po každom použití nechajte varnú dosku ochladiť a očistite ju, aby ste odstránili zvyšky jedál a škvrny od jedál.
- Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru varnú dosku poškodia, preto ich treba ihneď odstrániť.
- Soľ, cukor a piesok by mohli poškriabať povrch skla.
- Používajte mäkkú utierku, papierové kuchynské utierky alebo špecifické výrobky určené na čistenie varnej dosky (dodržiavajte pokyny výrobcu).

PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

- Prečítajte si a dodržiavajte pokyny uvedené v časti „Pokyny na používanie".
- Skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektriny.
- Po čistení povrch varnej dosky dôkladne osušte.
- Ak sa po zapnutí varnej dosky na displeji zobrazia alfanumerické kódy, postupujte podľa pokynov v tabuľke.
- Ak varnú dosku po použití nedokážete vypnúť, odpojte ju od elektrickej siete.

KÓD CHYBY	POPIS	MOŽNÉ PRÍČINY	ODSTRÁNENIE CHYBY
C81, C82	Oblasť s ovládacími prvkami sa vypne následkom príliš vysokej teploty	Vnútorná teplota elektronických častí je príliš vysoká	Pred opätovným použitím varnej dosky počkajte, kým nevychladne
F42 alebo F43	Varná doska nie je zapojená do siete so správnym napätím	Senzor zistil napätie odlišné od napätia na zapojenie	Odpojte varnú dosku a skontrolujte zapojenie
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Zavolajte servisné stredisko a oznámte kód chyby		

ZVUK, KTORÝ VYDÁVA VARNÁ DOSKA

Indukčné varné dosky môžu počas bežnej prevádzky vydávať zvuk ako sipenie alebo praskanie. Tieto zvuky vydávajú samotné nádoby a sú následkom vlastností dna (napríklad rôzne vrstvy materiálu tvoriace dno alebo nerovné dno). Zvuk sa mení v závislosti od použitej nádoby a množstva jedla, neznamenajú však žiadnu poruchu.

Okrem toho je indukčná varná doska vybavená interným systémom chladenia, ktorý udržiava elektronické komponenty pri určenej teplote, preto počas prevádzky, a aj niekoľko minút po vypnutí, možno počuť z varnej dosky zvuk ventilátora. Tento stav je úplne normálny a nevyhnutný pre správne fungovanie spotrebiča.

SERVIS

Skôr ako zavoláte servis

1. Skontrolujte, či problém neviete vyriešiť sami podľa bodov popísaných v kapitole „Príručka na odstraňovanie problémov".
2. Vypnite a znovu zapnite spotrebič, skontrolujte, či sa problém neodstránil.

Ak porucha pretrváva aj po hore uvedených kontrolách, spojte sa s najbližším servisným strediskom.

Nahláste tieto údaje:

- krátky popis poruchy;
- presný typ a model varnej dosky;
- servisné číslo (t.j. číslo uvedené po slove „Service" na výrobnom štítku), umiestnenom pod varnou doskou (na kovovej platničke).
- vašu úplnú adresu;
- Vaše telefónne číslo a smerový kód.

SERVICE 0000 000 00000

Ak je potrebná oprava, spojte sa s **autorizovaným servisným strediskom** (aby ste zaručili, že budú použité originálne náhradné diely a že opravy budú vykonané odborne). Náhradné diely budú k dispozícii počas 10 rokov.

TABUĽKA VÝKONOV

Úroveň výkonu		Druh varenia	Používanie úrovne (indikácia je iba orientačná, pomôžu vám aj skúsenosti a zvyky pri varení)
Max výkon	Boost	Rýchly ohrev	Ideálny na ohrev jedla v krátkej dobe až do varu a rýchle zovretie vody alebo kvapalín
	8-9	Smaženie - varenie	Ideálne na osmaženie, uvedenie do varu na začiatku prípravy jedla, smaženie mrazených jedál, rýchle zovretie vody
Vysoký výkon	7-8	Osmaženie - opečenie - varenie - grilovanie	Ideálny na osmaženie, udržiavanie silnejšieho varu, varenie a grilovanie (na krátku dobu, 5-10 minút)
	6-7	Osmaženie - varenie - dusenie - opečenie - grilovanie	Ideálny na osmaženie, udržiavanie mierneho varu, varenie a grilovanie (na strednú dobu, 10-20 minút), predohrejte nádoby
Stredný výkon	4-5	Varenie - dusenie - opečenie - grilovanie	Ideálny na dusenie, udržiavanie mierneho varu, varenie (počas dlhej doby). Dovarenie cestovín spolu s omáčkou
	3-4	Varenie - pomalý var - zahustenie - dovarenie cestovín s omáčkou	Ideálny na dlhé varenie (ryža, omáčky, dusené mäso, ryby) v šťave alebo s prídavkom inej kvapaliny (napr. voda, víno, vývar, mlieko), dovarenie cestovín
	2-3		Ideálny na dlhé varenie (ryža, omáčky, dusené mäso, ryby) v šťave alebo s prídavkom inej kvapaliny (napr. voda, víno, vývar, mlieko)
Nízky výkon	1-2	Rozpúšťanie - rozmrazovanie - udržiavanie v teple - dovarenie jedla	Ideálny na zmäkčenie masla, pomalé rozpustenie čokolády, rozmrazenie malých kusov potravín a udržanie tepla práve uvarených jedál (napr. omáčky , husté polievky, zeleninové polievky)
	1		Ideálny na udržiavanie tepla práve uvareného jedla, dovarenie rizota a udržiavanie tepla jedál pred podávaním (v nádobe vhodnej pre indukčnú varnú dosku)
VYP	Nulový výkon	Odkladacia plocha	Varná doska v polohe stand-by alebo vypnutá (možná prítomnosť zvyškového tepla na konci varenia, signalizované písmenom H)

POZNÁMKA:
V prípade prípravy jedla, ktoré si vyžaduje krátke alebo dokonalé rozloženie tepla (napríklad lievance) na dvojitej varnej zóne s priemerom 28 cm (ak je k dispozícii), sa odporúča používať nádoby s priemerom nepresahujúcim 24 cm. Pri šetrnom spôsobe prípravy jedla (napríklad roztopenie čokolády alebo masla) sa odporúča použiť jednotlivé zóny s menším priemerom.

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

Ez a kézikönyv és maga a készülék fontos biztonsági figyelmeztetéseket nyújt, amelyeket el kell olvasni és mindenkor figyelembe kell venni.

Ez a veszély szimbólum a biztonságra vonatkozóan, amely figyelmezteti a felhasználókat az őket és másokat fenyegető lehetséges kockázatokra.
Minden biztonsági figyelmeztetést megelőz a veszély szimbólum és a következő kifejezések egyike:

⚠ VESZÉLY	**Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okoz.**
⚠ FIGYELMEZTETÉS	**Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okozhat.**

Minden biztonsági figyelmeztetés specifikusan részletezi a meglévő potenciális kockázatot, és jelzi, hogyan kell a készülék helytelen használatából eredő sérülés, kár és áramütés kockázatát csökkenteni. Gondosan tartsa be a következő utasításokat:

- A készüléket le kell választani az elektromos táphálózatról bármilyen üzembe helyezési munka végzése előtt.
- A készülék üzembe helyezését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa meg, illetve nem cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak az a művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- A készülék földelése kötelező.
- A elektromos kábelnek elég hosszúnak kell lennie a helyére beszerelt készüléknek az elektromos hálózathoz történő csatlakoztatásához.
- Az érvényes biztonsági előírásoknak való megfelelés érdekében a beszerelésnél legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú sokpólusú megszakítót kell használni.
- Ne használjon többdugaszos elosztót, illetve hosszabbítót.
- Tilos húzni a készülék hálózati zsinórját.
- A üzembe helyezést követően az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- A készülék kizárólag háztartási ételkészítő berendezésként történő használatra készült. Egyéb használat nem megengedett (pl. helyiségek fűtése). A gyártó a helytelen vagy szabálytalan használatból származó károkért felelősséget nem vállal.
- FIGYELMEZTETÉS: A készülék és annak hozzáférhető részei nagyon felforrósodnak használat közben. Ügyelni kell arra, nehogy megérintse a fűtőelemeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani tőle, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.
- Használat közben a készülék hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A kisgyermekeket távol kell tartani a készüléktől, és felügyelettel kell gondoskodni arról, hogy ne játszanak a készülékkel.
- Használat közben és után ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a sütő belsejében levő fűtőelemekhez. Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabokkal vagy más gyúlékony anyaggal hozzáérjenek, amíg valamennyi komponens kellőképpen le nem hűlt.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot a készülékbe vagy annak közelébe.
- A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra lobbannak. Mindig legyen éber, amikor zsírban vagy olajban gazdag ételt süt.
- A készüléket legalább 8 éves gyermekek, valamint csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek akkor használhatják, ha számukra biztosítják a felügyeletet és az útmutatást a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és ha megértik az ezzel járó veszélyeket. A gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül.

- Ne tegyen a főzőfelületre olyan fémtárgyakat, mint evőeszközök (kések, villák, kanalak, fedők stb.), mert ezek felforrósodhatnak.
- A készülék alatt található térbe kötelező beszerelni egy elválasztó panelt (nem tartozék).
- Ha a felület megrepedt, az áramütés lehetőségének elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
- Kialakításából adódóan a készülék bekapcsolása nem lehetséges külső időzítő szerkezet vagy külön távirányító útján.
- FIGYELMEZTETÉS: A felügyelet nélküli zsírban vagy olajban való sütés a tűzhelylapon veszélyes lehet, és tüzet eredményezhet. SOHA NE próbálja meg eloltani a tüzet vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, hanem borítsa le a lángot pl. egy fedővel vagy egy pokróccal.
  FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- Gőzzel tisztító eszközök használata tilos!
- Ne helyezzen fémtárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat vagy fedőket a tűzhelylap felületére, mivel azok átforrósodhatnak.
- Használat után kapcsolja ki a tűzhelylap elemét a kezelőgombbal, és ne hagyatkozzon az edényérzékelőre.

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A csomagolóanyag hulladékba helyezése

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével (♲). A csomagolóanyagokkal ne szennyezze a környezetet, hanem a helyi hatóságok utasításai szerint járjon el.

A termék kiselejtezése

A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak.
A hulladékká vált készülék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezetre és az emberi egészségre esetlegesen gyakorolt káros következményeket.

A terméken vagy a kísérő dokumentációban lévő szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző megfelelő gyűjtőpontra.

Energiatakarékosság

A legjobb eredmények eléréséhez javasoljuk a következőket:

- Olyan fazekakat és serpenyőket használjon, melyek alsó átmérője megegyezik a főzőterület átmérőjével.
- Csak sík fenekű fazekat és serpenyőt használjon.
- Ha lehetséges, a főzés során fedje le az edényeket.
- A kukta lehetővé teszi, hogy még több energiát és időt takarítson meg.
- A lábost mindig a főzőlapon kialakított főzési zóna közepére helyezze.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT CE

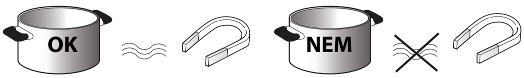
- Ez a készülék – amely rendeltetése szerint élelmiszerekkel kerül érintkezésbe – megfelel az 1935/2004 számú rendeletnek (CE), kialakítása, előállítása és forgalmazása pedig teljesíti a 2006/95/EK számú (a 73/23/EGK számú irányelv és annak módosításai helyébe lépő) „Kisfeszültség" irányelv biztonsági követelményeit és a 2004/108/EK számú „EMC" irányelv védelmi előírásait.

HASZNÁLAT ELŐTT



FONTOS: A főzőzónák nem kapcsolnak be, ha a lábosok mérete nem megfelelő. Kizárólag „INDUKCIÓS RENDSZER" jelzéssel ellátott lábosokat használjon (lásd az ábrát). Mielőtt bekapcsolná a főzőlapot, helyezze a lábost a kívánt főzőzónára.

MÁR MEGLEVŐ EDÉNYEK



Mágnes segítségével ellenőrizheti azt, hogy az adott edény alkalmas-e az indukciós főzőlapon való használatra: az erre nem alkalmas edények nem vonzzák a mágnest.

- Ügyeljen arra, hogy a lábosok alja ne legyen érdes, mert ellenkező esetben megkarcolhatják a főzőlap felületét. Minden edényt ellenőrizzen.
- Soha nem helyezzen meleg lábosokat vagy serpenyőket a kezelőkapra. Ezek ugyanis sérülést okozhatnak.

A LÁBOSOK ALJÁNAK AJÁNLOTT ÁTMÉRŐI

	Ø	Ø			Ø	Ø
XL	28 cm	min. 17 cm → max. 28 cm		M	18 cm	min. 12 cm → max. 18 cm
L	21 cm	min. 15 cm → max. 21 cm		S	14,5 cm	min. 10 cm → max. 14,5 cm

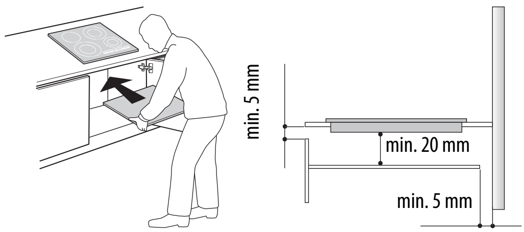
ÜZEMBE HELYEZÉS

A kicsomagolást követően ellenőrizze, hogy szállítás közben nem sérült-e meg a készülék, és probléma esetén forduljon a viszonteladóhoz vagy a vevőszolgálathoz.
A beépítési méretek és az üzembe helyezési utasítások a 2. oldal képein találhatók.

A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE

⚠ FIGYELMEZTETÉS

- **Építsen be egy elválasztó panelt a főzőlap alá.**
- **A beszerelést követően a készülék alsó része ne legyen hozzáférhető.**
- **Ne tegyen be elválasztó panelt, ha a főzőlap alá sütő kerül beszerelésre.**



- A készülék alsó része és az elválasztó panel közötti távolságot illetően az ábrán feltüntetett méreteket kell betartani.
- A készülék helyes működése érdekében a munkalap és a bútor felső szegélye közötti minimális nyílást nem szabad eltömni (min. 5 mm).
- Ha a főzőlap alá sütő kerül beszerelésre, akkor fontos, hogy a sütőnek legyen hűtése.
- Ne építse be a főzőlapot mosogatógép vagy mosógép fölé, hogy az elektromos áramköröket ne érhesse nedvesség vagy gőz, mivel ez a károsodásukat okozhatja.
- Süllyesztett beépítés esetén forduljon a vevőszolgálathoz, és kérje a 4801 211 00112 számú szerelőkészletet.
- A készülék levételénél egy (nem tartozék) csavarhúzót használjon a termék alsó részén elhelyezett külső rugókhoz.

CSATLAKOZTATÁS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ

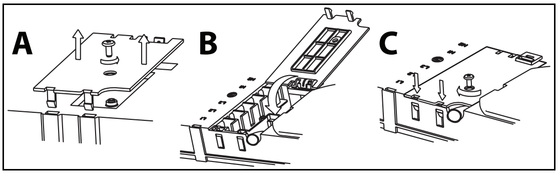
⚠ FIGYELMEZTETÉS

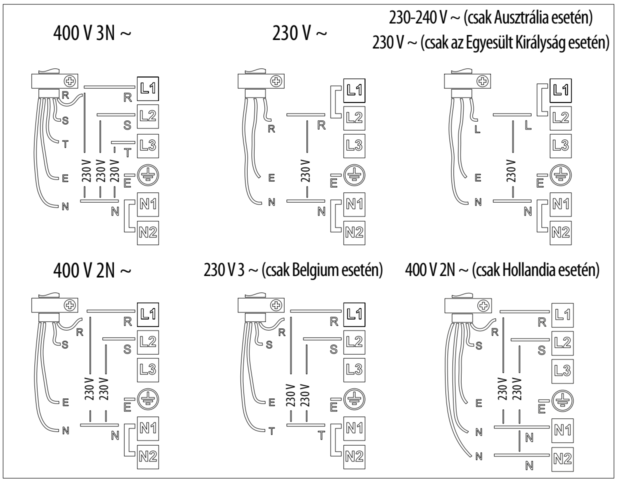
- **Válassza le a készüléket az áramforrásról.**
- **Az üzembe helyezést szakképzett szerelőnek kell végeznie az érvényes üzembe helyezési és biztonsági előírások szerint.**
- **A gyártó nem vállal felelősséget az említett rendelkezések be nem tartása miatt személyekben, állatokban vagy tárgyakban bekövetkező sérülésekért vagy károkért.**
- **A hálózati zsinórnak elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a főzőlapot ki lehessen venni a munkalapból.**
- **Ellenőrizze, hogy a készülék alján elhelyezett adattáblán szereplő feszültségérték egyezik-e az üzembe helyezés helyszínén érvényes hálózati feszültséggel.**

Csatlakoztatás a kapcsolódobozhoz

Az elektromos bekötéshez használja az alábbi táblázat szerinti H05RR-F típusú vezetéket.

Vezetékek	Szám x méret
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (csak Ausztrália esetén)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2

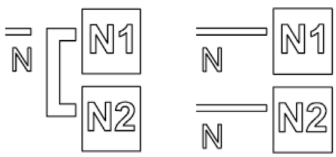




Fontos:

- A kapcsolási rajznak megfelelően (lásd az ábrát) tartsa meg vagy távolítsa el a kapocsléc csavarjai közötti fémhidakat (L1-L2 és N1-N2).
- Ha a kábel tartozék, akkor nézze meg a kábelhez mellékelt csatlakoztatási útmutatót.
- Ügyeljen arra, hogy a vezetékek bekötése után a kapocsléc mind a hat csavarja meg legyen húzva.

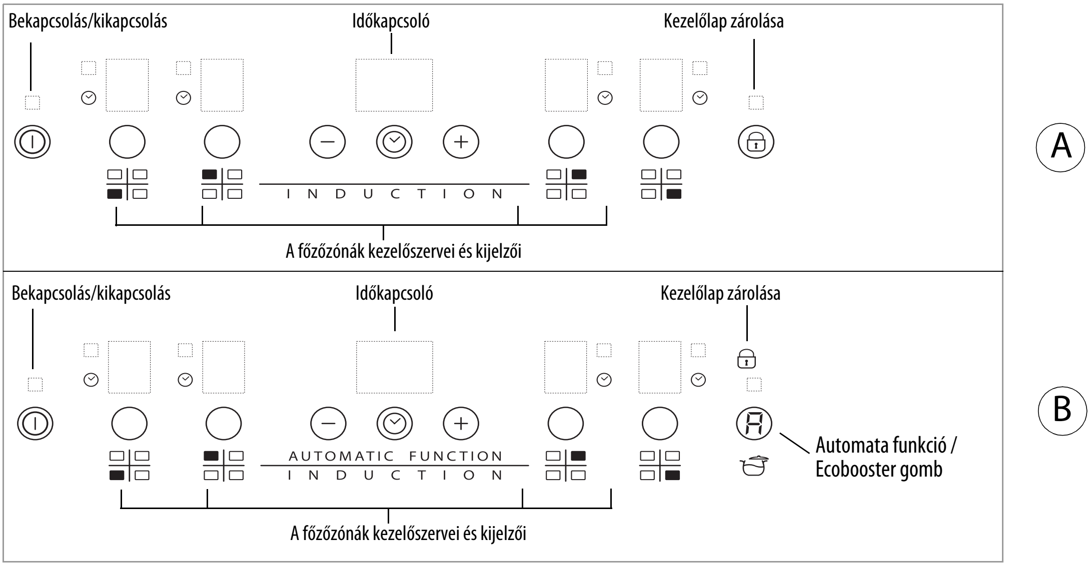
Példa a meglevő (bal) és az eltávolított (jobb) hídra. A részleteket lásd a kapcsolási rajzon (a hidak lehetnek az L1 és L2, illetve az N1 és N2 között).



HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A kezelőlap bemutatása

Kezelőpanel

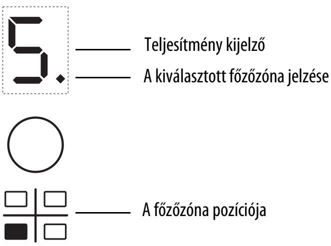


A főzőlap bekapcsolása/kikapcsolása

A készülék bekapcsolásához tartsa lenyomva legalább 2 másodpercig a gombot, amíg nem kezdenek világítani a főzőzónák kijelzői. A kikapcsoláshoz addig nyomja ugyanazt a gombot, amíg ki nem alszanak a kijelzők Ekkor az összes főzőzóna kikapcsolódik.
Amikor a főzőlap már használva volt, a maradványhő „H" jelzése egészen a főzőzónák kihűléséig látható marad.

Ha a főzőlap bekapcsolásától számított 10 másodpercen belül nem történik funkcióválasztás, akkor a készülék automatikusan kikapcsol.

A főzőzónák aktiválása és szabályozása



Miután bekapcsolta a készüléket és rátette a lábost az előre kiválasztott zónára, a megfelelő gombbal válassza ki a zónát: a kijelzőn az 5. szint látható.
Az egyes főzőzónákhoz tartozó különböző teljesítmények „1." (minimális teljesítmény) és „9." (maximális teljesítmény) fokozat között állíthatók a +/- gombbal. Egyes főzőzónáknak gyorsforralás (booster) funkciójuk is van, amire a kijelzőn látható „P" betű utal.

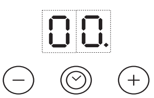
A főzőzóna leállítása

Válassza ki a leállítandó főzőzónát. Nyomja meg a hozzá tartozó gombot (világító pont jelenik meg jobboldalt alul a teljesítményfokozat kijelzésénél).
A „-" gombot nyomva állíthatja be a „0." fokozatot.
Az azonnali kikapcsoláshoz tartsa lenyomva 3 másodpercig a zóna választógombot. Ekkor kikapcsolódik a főzőzóna és megjelenik a maradványhő „H" jelzése.

Kezelőlap zárolása

Ez a funkció lezárja a kezelőszerveket, így akadályozva meg a készülék véletlen bekapcsolását. A gombzár aktiválásához kapcsolja be a készüléket és tartsa lenyomva három másodpercig a gombot (vagy az Automatikus funkció/Eco Booster gombot, ha van): ezt követően hangjelzés és az ikon melletti jelzőlámpa tudatja az aktiválás megtörténtét. Ekkor a kikapcsolási funkció kivételével a kezelőlap le van zárva. A kezelőlap lezárásának feloldásához ismételje meg az aktiválási lépéseket. Ekkor kialszik a világító pont és a főzőlap ismét használható.
A víz jelenléte, a lábosokból kikerült folyadék vagy a szimbólum alatti gombra helyezett bármilyen tárgy akaratlanul is előidézheti a kezelőlap zárolása funkció be- vagy kikapcsolását.

Időzítő (timer)



A timer egy olyan időkapcsoló, amelynek segítségével legfeljebb 99 perc (1 óra és 39 perc) hosszúságú főzési időtartamot lehet beállítani valamennyi főzőzónához.
Válassza ki az időkapcsolóhoz hozzárendelendő főzőzónát (világító pont jelenik meg jobboldalt alul a teljesítményfokozat kijelzésénél), nyomja meg az óra ikonnal rendelkező nyomógombot, majd a timer funkció „+" és „-" gombjával állítsa be a kívánt hosszúságú időtartamot (lásd az ábrát). Néhány másodperccel az utolsó érintés után a timer megkezdi a visszaszámlálást (az időzített főzőzóna mellett világító pont jelenik meg). A beállított időtartam lejáratakor hangjelzés hallható és a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

A timer leállításához a „0:0" megjelenéséig tartsa lenyomva a „-" gombot, vagy nyomja meg 3 másodpercig az óraikonnal jelzett gombot.
A fenti műveleteket megismételve egy másik zónát is időzíthet. A timer kijelzője mindig a kiválasztott zóna idejét vagy a legrövidebb időt mutatja.
A timer módosításához vagy kikapcsolásához azt a zóna választógombot kell megnyomni, amihez társítva van.

A kezelőlap figyelmeztetései

A maradványhő kijelzése.



A készülék minden főzőlapjánál külön kijelző mutatja a maradványhőt. Ez a kijelző mutatja, hogy a főzőzónák közül melyiknek magas még a hőmérséklete.
A kijelzőn látható H azt jelzi, hogy a főzőzóna még meleg. Az ezt a jelzést mutató főzőzónán lehetőség van - például - az ételt melegen tartani vagy vajat olvasztani
A főzőzóna kihűlésekor a jelzés kialszik.

Nem megfelelő vagy hiányzó lábos jelzése.



Ha a lábos nem kompatibilis az indukciós főzőlappal, rosszul van elhelyezve, illetve nem a megfelelő méretű, akkor a kijelzőn megjelenik a „lábos hiányzik" figyelmeztetés (oldalsó ábra). Ha 60 másodpercen belül nem kerül fel egy lábos, akkor a főzőlap kikapcsol.

Speciális funkciók

Egyes típusoknál különleges funkciók vannak:

Gyorsforralás (booster) funkció

Ez a csak egyes főzőzónáknál elérhető funkció lehetővé teszi a főzőlap teljesítményének maximális kihasználását (például a víz gyors felforralása érdekében). A funkció bekapcsolásához nyomja meg a „+" gombot a „P" megjelenéséig. A booster funkció 10 perces használatát követően a készülék automatikusan 9. fokozatra állítja a zónát.

Automata funkció

Ez a funkció automatikusan állítja be a minimális forrásban tartáshoz szükséges teljesítményt. Ezt a funkciót az ételek forrásba hozása után kell bekapcsolni előbb a zónához tartozó gomb, majd a gomb megnyomásával.

Eco Booster

Bekapcsolt készülék és kiválasztott lap mellett nyomja meg a gombot a funkció aktiválásához. A készülék automatikusan aktivál egy ciklust, ami biztosítja a víz felforralását és forrásban tartását, a normál booster funkcióhoz képest kisebb áramfogyasztás mellett. Ez a funkció csak az ikonnal ellátott főzőzónáknál áll rendelkezésre.

Bemutató mód

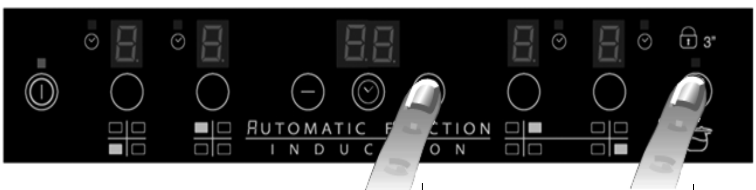
Ezen a készüléken bemutató mód is található, ami a felhasználónak lehetőséget kínál arra, hogy az adott főzőzónák aktiválása nélkül nézze meg a kezelőlap működését. Az aktiválási és leállítási eljárást 60 másodpercen belül kell megkezdeni attól a pillanattól számítva, hogy a készülék a lakás elektromos hálózatából áramot kap.
A bemutató mód bekapcsolásához nyomja meg egyidejűleg 5 másodpercig a két legszélső zóna választógombot: ekkor „dE" jelenik meg a központi kijelzőn. Ekkor van lehetőség a kezelőlap működésének kipróbálására, mivel a Lock és Unlock funkció bemutató módban is aktív.
A bemutató mód leállításához ismételje meg az eljárást, de ügyeljen arra, hogy a készüléket előbb áramtalanítani kell, majd ismét vissza kell kapcsolni a hálózatba és az eljárást az ettől számított 60 másodpercen belül kell elvégezni.



5 másodperc

A hangjelzés aktiválása/kiiktatása

A hangjelzés kiiktatásához tartsa három másodpercig egyidejűleg lenyomva a „+" gombot és a legszélső választógombot. A hangjelzés ismételt aktiválásához ismételje meg az eljárást. Az aktiválási és leállítási eljárást 60 másodpercen belül kell megkezdeni attól a pillanattól számítva, hogy a készülék a lakás elektromos hálózatából áramot kap.



5 másodperc

TISZTÍTÁS

⚠ FIGYELMEZTETÉS

- **Gőztisztító berendezések használata tilos.**
- **A tisztítási művelet megkezdése előtt ellenőrizze, hogy megtörtént-e a főzőzónák kikapcsolása, és hogy eltűnt-e a maradványhő („H") jelzése.**

FONTOS: Ne használjon súrolószivacsokat vagy dörzspárnákat. Ezek ugyanis idővel sérülést okoznának az üvegen.

- A készüléket minden használat után hagyja kihűlni, majd tisztítsa meg a rásült ételmaradékok miatti lerakódásoktól és foltoktól.
- Azonnal távolítsa el az esetlegesen ráfolyó cukrot vagy nagy cukortartalmú ételmaradékokat, mert ezek károsítják a főzőlapot.
- A só, a cukor és a homok megkarcolhatják az üveg felületét.
- A főzőlap tisztításához puha ruhát, konyhai papírtörlőt vagy speciális tisztítószereket használjon (tartsa be a gyártó utasításait).

HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

- Figyelmesen olvassa el és kövesse a „Használati útmutató" című részben foglaltakat.
- Ellenőrizze, hogy nincsenek-e áramkimaradások.
- A tisztítást követően jól szárítsa meg a főzőlap felületét.
- Ha a főzőlap bekapcsolásakor a kijelzőn alfanumerikus kódok jelennek meg, kövesse az alábbi táblázat utasításait.
- Ha a használat után nem sikerül kikapcsolnia a főzőlapot, akkor csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról.

HIBAKÓD	LEÍRÁS	LEHETSÉGES OK	A HIBA MEGSZÜNTETÉSE
C81, C82	Magas hőmérséklet esetén kikapcsol a kezelőlap	Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete	Az ismételt használat előtt várjon, hogy a főzőlap lehűljön
F42 vagy F43	A főzőlap csatlakoztatása nem a helyes feszültségen történt	Az érzékelő szerint a feszültség eltér a csatlakozási feszültségtől	Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról és ellenőrizze a csatlakoztatást
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Forduljon a vevőszolgálathoz és adja meg a hibakódot		

A KÉSZÜLÉK ÁLTAL KELTETT ZAJOK

A szokásos működés közben az indukciós készülékeknél sziszegő vagy ropogó hangok jelentkezhetnek, de ezeket a lábosok adják ki az edényaljak jellemzői miatt (például ha a lábos alja nem sima vagy ha több különböző rétegből van kialakítva). Ezek a zajok az adott edénytől és a benne levő étel mennyiségétől függően változnak, de semmiképpen nem jelentenek problémát.

Emellett az indukciós készülékekben egy belső hűtőrendszer segíti az elektronikus alkatrészek meghatározott hőmérsékleten tartását, aminek következtében a működés során és a készülék kikapcsolása után még néhány percig hallható lehet a ventilátor zaja. Ez minden szempontból normális jelenségnek számít és nélkülözhetetlen a készülék helyes működéséhez.

VEVŐSZOLGÁLAT

A vevőszolgálat értesítése előtt

1. Ellenőrizze, hogy nem lehet-e a problémát a „Hibakeresési útmutató" című részben foglalt pontok alapján megoldani.
2. Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket, és ellenőrizze, hogy fennáll-e még a hiba.

Ha a fenti ellenőrzések után a hiba még mindig fennáll, lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal.

Mindig adja meg:

- a hiba rövid ismertetését;
- a termék pontos típusa és modellszáma;
- a szervizszám (az adattáblán a Service szó után álló szám) a készülék alján (a fémlapon).
- a teljes címét;
- a telefonszámát.

SERVICE 0000 000 00000

Amennyiben a készüléket javítani kell, forduljon javításra **felhatalmazott vevőszolgálathoz** (ez a garancia arra, hogy a javításhoz eredeti alkatrészeket használnak fel és a javítási munkát megfelelően elvégzik). A tartalék alkatrészek 10 évig rendelkezésre állnak.

TELJESÍTMÉNY TÁBLÁZAT

Teljesítményszint		A művelet jellege	Használói szint (az ételkészítési tapasztalatok és szokások jelzése)
Max. teljesítmény	Boost	Gyors melegítés	Ideális az étel rövid idő alatti felmelegítéséhez, a víz gyors felforralásához vagy az ételkészítési folyadékok hirtelen felhevítéséhez
	8-9	Sütés - forralás	Ideális pirításhoz, egy ételkészítés kezdéséhez, gyorsfagyasztott termékek sütéséhez, gyors forraláshoz
Nagy teljesítmény	7-8	Pirítás - lassú pirítás - forralás - grillezés	Ideális lassú pirításhoz, erős forrásban tartáshoz, főzéshez és grillezéshez (rövid, 5-10 perc időtartamra)
	6-7	Pirítás - főzés - párolás - lassú pirítás - grillezés	Ideális lassú pirításhoz, közepes forrásban tartáshoz, főzéshez és grillezéshez (közepes, 10-20 perc időtartamra), tartozékok előmelegítéséhez
Közepes teljesítmény	4-5	Főzés - párolás - lassú pirítás - grillezés	Ideális lassú pirításhoz, enyhe forrásban tartáshoz, főzéshez (hosszú időtartamra). Tészta elkeverése
	3-4	Főzés - lassú forralás - sűrítés - elkeverés	Ideális hosszabb főzésekhez (rizs, mártások, sültek, hal) kísérő folyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húslé, tej), tészta elkeveréséhez
	2-3		Ideális hosszabb főzésekhez (egy liter alatti mennyiségek: rizs, mártások, sültek, hal) kísérő folyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húslé, tej)
Kis teljesítmény	1-2	Olvasztás - kiolvasztás - melegen tartás - elkeverés	Ideális vaj lágyításához, csokoládé finom megolvasztásához, kis mennyiségű termékek kiolvasztásához és az éppen elkészült ételek (pl. mártások, levesek, főzelékek) melegen tartásához
	1		Ideális az éppen elkészült kis ételek melegen tartásához, rizottó elkeveréséhez, tálalóedények melegen tartásához (indukciós tartozékkal)
OFF	Nulla teljesítmény	Tartófelület	Főzőlap stand-by vagy kikapcsolt helyzetben (főzés utáni maradványhő lehetséges, H betűvel jelezve)

MEGJEGYZÉS:
A gyorsan elkészíthető és tökéletes hőeloszlást igénylő ételek (például palacsinta) céljára szolgáló 28 cm átmérőjű dupla zónához (ha van) ajánlatos 24 cm-nél nem nagyobb átmérőjű edényeket használni. A kényesebb műveletekhez (például csokoládé vagy vaj olvasztása) ajánlatos az ennél kisebb átmérőjű zónákat használni.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВАШЕЙ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ КРАЙНЕ ВАЖНЫМ

В данном руководстве и на самом приборе приведены важные указания и символы, касающиеся правил техники безопасности при пользовании прибором. Необходимо всегда следовать этим указаниям и символам.

⚠ Символ опасности, указывающий на наличие возможного риска для пользователя прибора и других людей. Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются этим символом, а также следующими словами:

⚠ **ОПАСНО**	**Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она приведет к тяжелым травмам.**
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**	**Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она может стать причиной тяжелых травм.**

Все указания по безопасности содержат сведения о потенциальных опасностях и о том, как уменьшить риск травм, материального ущерба и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Необходимо строго соблюдать следующие правила:

- Перед выполнением любой операции по установке прибора необходимо отключать его от сети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Пользователям запрещается самостоятельно ремонтировать или заменять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в Руководстве.
- Заземление прибора является обязательным.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к электрической сети.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором не менее 3 мм между разомкнутыми контактами.
- Не пользуйтесь многогнездовыми переходниками и удлинителями.
- Не тяните за сетевой шнур прибора.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для отопления помещений). Изготовитель не несет никакой ответственности за ненадлежащее использование или неправильную настройку органов управления.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, чтобы случайно не коснуться зон нагрева. Детей младше 8 лет не следует подпускать к варочной панели; в противном случае за ними необходим постоянный присмотр.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться в процессе его использования. В связи с этим необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору и не играли с ним.
- Не касайтесь нагревательных элементов прибора при его использовании и по его окончании. Следует исключать контакт с тканью или иным воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все детали прибора не остынут до температуры, не представляющей опасности.
- Не кладите на прибор или вблизи него предметы из воспламеняющихся материалов:
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. При приготовлении блюд с большим количеством жира или масла необходимо постоянно следить за этим процессом.

- Использование данного прибора детьми в возрасте 8 лет и старше и лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими необходимыми опытом и навыками, допускается только при обеспечении присмотра за ними или после того, как им были разъяснены правила его безопасной эксплуатации и существующие опасности. Нельзя разрешать детям играть с прибором. Операции по чистке прибора и уходу за ним не должны выполняться детьми без присмотра взрослых.
- Не кладите на зоны нагрева металлические предметы, такие как столовые приборы (ножи, вилки, ложки и т.п.), крышки или другие предметы, поскольку они могут нагреться.
- Установка разделительной панели (не предусмотрена в комплекте поставки) в нише под прибором является обязательным требованием.
- В случае появления трещин на поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- Не допускается использование внешнего таймера (реле времени) или системы дистанционного управления для включения данного прибора.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Оставление варочной панели без присмотра при приготовлении блюд на масле или жире опасно и может привести к возгоранию. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь потушить огонь водой; вместо этого выключите прибор и накройте его крышкой или противопожарным одеялом, чтобы перекрыть доступ воздуха.
  ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность возгорания: не храните предметы на рабочей поверхности варочной панели.
- Не чистите варочную панель пароочистителем!
- Металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки и крышки не следует класть на рабочую поверхность варочной панели, т.к. они могут нагреться.
- После использования выключите зону нагрева с помощью соответствующей ручки; не полагайтесь на детектор посуды

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Удаление в отходы упаковочных материалов

Упаковочный материал допускает 100% вторичную переработку, о чем свидетельствует соответствующий символ ♻. Не следует выбрасывать различные части упаковки вместе с бытовым мусором. Они должны быть утилизированы в соответствии с действующими местными нормами.

Утилизация изделия

Данный прибор имеет маркировку в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Обеспечивая надлежащую утилизацию изделия, потребитель способствует предотвращению возможного негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей.

Символ на самом изделии или на сопроводительной документации указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами.

Вместо этого его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Энергосбережение

Для получения оптимальных результатов рекомендуется придерживаться правил, перечисленных ниже.

- Использовать кастрюли и сковороды, диаметр дна которых равен диаметру зон нагрева.
- Использовать только кастрюли и сковороды с ровным дном.
- По мере возможности во время приготовления закрывать кастрюли крышкой.
- Использовать скороварку, что значительно снижает потребление электроэнергии и время приготовления.
- Ставить кастрюлю по центру зоны нагрева, обозначенной на поверхности варочной панели.

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ CE

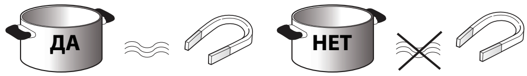
- Данный прибор предназначен для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям регламента Европейского Союза (CE) №1935/2004. Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/CE (заменяющей Директиву 73/23/EEC и последующие изменения) и требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/CE.

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ



ВНИМАНИЕ! В случае использования посуды неподходящего размера зоны нагрева не включаются. Следует пользоваться только той посудой, на которой нанесен символ “ИНДУКЦИОННАЯ СИСТЕМА” (см. рис. сбоку). Прежде чем включать варочную панель, поставьте посуду на нужную зону нагрева.

УЖЕ ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПОСУДА



Для того чтобы проверить, пригодна ли кастрюля для использования на индукционной варочной панели, воспользуйтесь магнитом: если он не притягивается к ней, посуда непригодна.

- Удостоверьтесь в том, что на дне посуды нет шероховатостей, в противном случае можно поцарапать поверхность варочной панели. Проверьте свою посуду.
- Ни в коем случае не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления варочной панели. Это может привести к выходу ее из строя.

Рекомендуемые диаметры дна кастрюль

Зона	Ø	Ø
XL	28 см	мин. 17 см → макс. 28 см
L	21 см	мин. 15 см → макс. 21 см
M	18 см	мин. 12 см → макс. 18 см
S	14,5 см	мин. 10 см → макс. 14,5 см

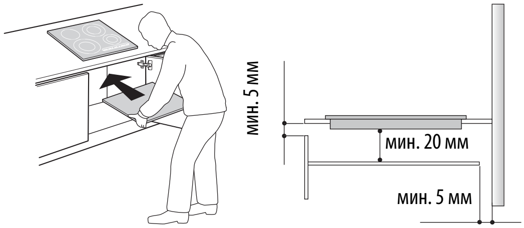
УСТАНОВКА

После распаковки прибора проверьте его на отсутствие повреждений, которые могли возникнуть во время транспортировки; в случае возникших проблем обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
Размеры для встраивания и указания по установки см. на иллюстрациях на стр.2.

ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ПРИ ВСТРАИВАНИИ ПРИБОРА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Установите под варочной панелью разделительную панель.**
- **После завершения установки доступ к нижней части прибора должен быть невозможен.**
- **В случае установки под варочной панелью духовки разделительную панель устанавливать не нужно.**



- Расстояние между нижней поверхностью прибора и разделительной панелью должно соответствовать размерам, указанным на рисунке.
- В целях обеспечения правильной работы прибора требуемый минимальный зазор между варочной панелью и верхней панелью кухонной мебели (5 мм) должен всегда оставаться свободным.
- Если под варочной панелью установлен духовой шкаф, убедитесь в том, что он оснащен системой охлаждения.
- Не устанавливайте варочную панель рядом с посудомоечной или стиральной машиной, чтобы не подвергать электрические компоненты вредному воздействию пара или влаги.
- В случае установки заподлицо запросите в сервисном центре комплект винтов 4801 211 00112.
- Для снятия варочной панели пользуйтесь отверткой (не входит в комплект поставки), нажимая ей на пружины, расположенные с ее нижней стороны по периметру.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

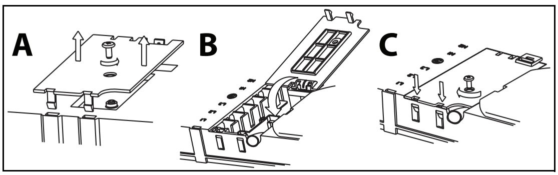
- **Отсоедините прибор от электрической сети.**
- **Установка прибора должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил техники безопасности и установки оборудования.**

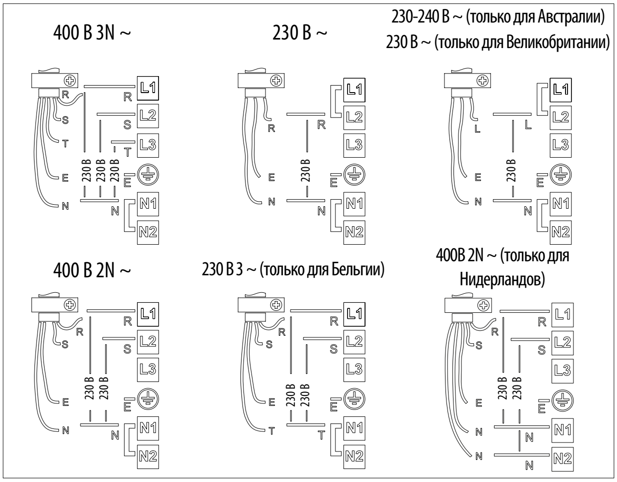
- **Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за материальный ущерб или травмы людей и животных, которые могут быть вызваны несоблюдением правил, изложенных в этой главе.**
- **Длина кабеля электропитания должна быть достаточной для того, чтобы варочную панель можно было снять с рабочего стола.**
- **Проверьте, чтобы напряжение, указанное на паспортной табличке, расположенной на нижней стороне прибора, соответствовало напряжению сети в помещении, где будет установлен прибор.**

Подключение к клеммной колодке

Для подключения варочной панели к электрической сети используйте кабель типа H05RR-F (см. таблицу ниже).

Проводники	**Количество и площадь сечения**
230 В ~ + ⏚	3 X 4 мм^2
230-240 В ~ + ⏚	3 X 4 мм^2 (только для Австралии)
230 В 3 ~ + ⏚	4 X 1,5 мм^2
400 В 3N ~ + ⏚	5 X 1,5 мм^2
400 В 2N ~ + ⏚	4 X 1,5 мм^2

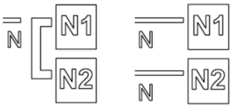




Внимание!

- Сохраняйте или удаляйте металлические перемычки между клеммами L1-L2 и N1-N2 в зависимости от схемы соединений (см. рисунок).
- Если кабель электропитания входит в комплект поставки, см. прилагаемые к нему указания по подключению.
- После подсоединения проводов удостоверьтесь, что винты всех клемм плотно затянуты.

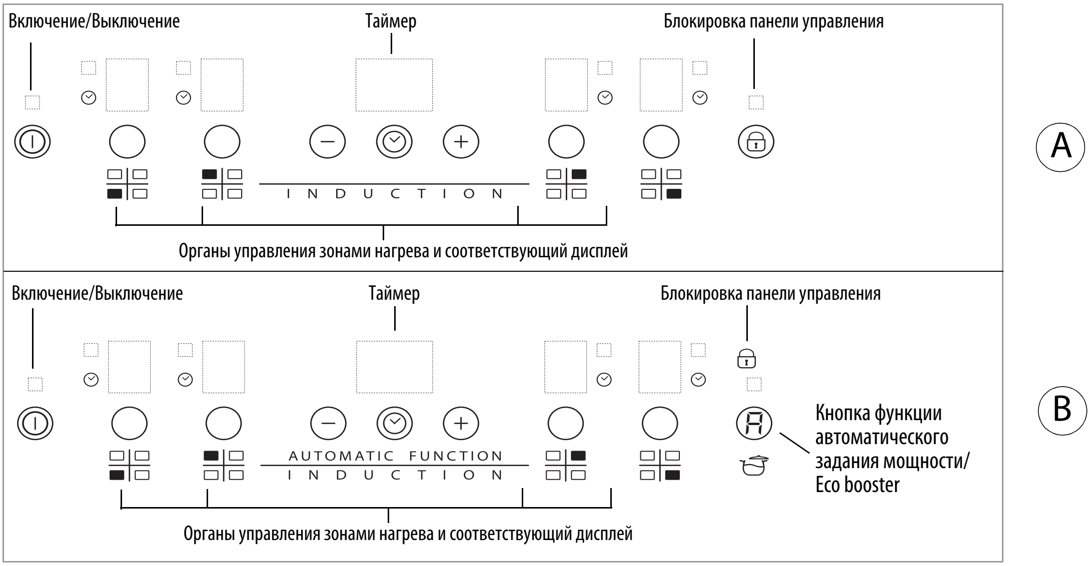
Примеры с установленной (слева) или снятой (справа) перемычкой. Подробнее см. на схеме соединений (перемычки могут быть установлены между L1-L2 и между N1-N2).



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Описание панели управления

Панель управления

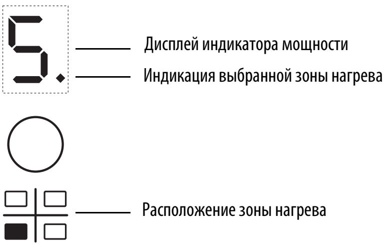


Включение/выключение варочной панели

Чтобы включить варочную панель, нажмите кнопку ⏻ и удерживайте ее в нажатом состоянии приблизительно 2 секунды - пока не загорятся дисплеи зон нагрева. Чтобы выключить панель, нажмите эту же кнопку и дождитесь, чтобы погас дисплей При этом происходит выключение всех зон нагрева.
После использования варочной панели индикатор остаточного тепла “H” продолжит гореть до тех пор, пока зоны нагрева не остынут.

Если в течение 10 секунд после включения варочной панели не выбирается ни одна функция, панель автоматически выключается.

Включение и регулировка зон нагрева



После включения варочной панели и установки посуды на выбранную зону нагрева включите эту зону с помощью соответствующей кнопки: на дисплее высветится уровень мощности 5.
Для каждой зоны нагрева можно установить разные уровни мощности при помощи кнопок +/-, начиная с уровня 1” (минимальная мощность) до “9” (максимальная мощность). Для некоторых зон нагрева предусмотрена функция быстрого кипячения (Booster); на дисплее она обозначается буквой “P”.

Выключение зон нагрева

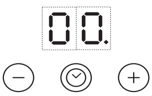
Выберите зону нагрева, которую вы хотите выключить. Для этого нажмите соответствующую кнопку (на дисплее внизу справа от значения уровня мощности появится точка).
Нажимая кнопку “-”, доведите уровень мощности до “0”.
Для немедленного выключения нажмите кнопку выбора зоны нагрева и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд. Зона нагрева выключается, и на дисплее появляется индикатор остаточного тепла “H”.

Блокировка панели управления

Эта функция позволяет блокировать органы управления варочной панели, чтобы предотвратить ее случайное включение. Чтобы активировать блокировку панели управления, включите варочную панель и на три секунды нажмите кнопку 🔒 (или кнопку функции автоматического задания мощности/Eco Booster там, где таковая имеется): активация будет подтверждена подачей звукового сигнала и загоревшимся индикатором рядом с символом замка. При этом вся панель управления, за исключением функции выключения, блокируется. Чтобы отключить блокировку управления, повторите процедуру ее активации. При этом светящаяся точка погаснет, и панель вернется в рабочее состояние.

Вода, жидкость, пролившаяся из кастрюль, или любые предметы, помещенные на кнопку под символом блокировки, могут вызвать произвольное включение или выключение блокировки панели управления.

Таймер



Таймер является выключателем с часовым механизмом, который позволяет задавать длительность приготовления пищи вплоть до 99 минут (1 час и 39 минут) для любой из зон нагрева.
Выберите зону нагрева, для которой предполагается включить таймер (на дисплее справа под указателем мощности загорается точка), затем нажмите кнопку с символом часов и установите необходимое время при помощи кнопок “+” и “-”, относящихся к функции таймера (см. рисунок). Через несколько секунд после последнего прикосновения к кнопкам таймер начинает обратный отсчет

времени (рядом с зоной нагрева, для которой установлен таймер, появляется светящаяся точка). По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, и зона нагрева автоматически выключается.
Чтобы отключить таймер, нажимайте кнопку "-" до тех пор, пока на дисплее не высветится "0:0", или нажмите на 3 секунды кнопку с символом часов.
Для установки таймера для другой зоны нагрева повторите описанную выше процедуру. На дисплее таймера всегда высвечивается время, установленное для выбранной зоны нагрева, или наиболее короткое время.
Для изменения установки или выключения таймера нажмите кнопку выбора зоны нагрева, для которой он установлен.

Предупреждения на панели управления

Индикатор остаточного тепла.



В варочной панели предусмотрен индикатор остаточного тепла для каждой зоны нагрева. Этот индикатор указывает, на каких зонах нагрева сохраняется высокая температура.

Если на дисплее высвечивается H, зона нагрева еще не остыла. При горящем индикаторе остаточного тепла соответствующую зону нагрева можно использовать, например, чтобы не дать пище остыть или чтобы растопить масло
После того как зона нагрева остынет, дисплей выключится.

Индикатор кастрюли неверного размера или отсутствия посуды



В случае если посуда оказывается по каким-то причинам неподходящей для использования на данной варочной индукционной панели, например, при ее неправильной установке или несоответствующих размерах, то на дисплей выводится указание, означающее "отсутствие посуды" (см. рис. сбоку). Если в течение 60 секунд система не зафиксирует наличие какой-либо посуды, то произойдет выключение варочной панели.

Специальные функции

Некоторые модели оснащены специальными функциями:

Функция быстрого кипячения (Booster)

Эта функция предусмотрена только для некоторых зон нагрева, она позволяет максимально использовать мощность панели (например, чтобы быстро вскипятить воду). Для включения этой функции нажимайте кнопку "+" до тех пор, пока на дисплее не высветится "P". Через 10 минут после включения функции Booster (Быстрое кипячение) соответствующая зона нагрева автоматически переключается на уровень мощности 9.

Функция автоматического задания мощности (A)

Эта функция автоматически задает минимальный уровень мощности, требующийся для поддержания кипения. Эту функцию следует включать после доведения блюда до кипения; для этого нажмите вначале кнопку соответствующей зоны нагрева, а затем - кнопку (A).

Eco Booster (E)

Для включения этой функции нажмите кнопку (E) после включения варочной панели и выбора зоны нагрева. При этом автоматически запускается цикл, обеспечивающий доведение воды до кипения и его поддержание; при этом потребление энергии ниже, чем при использовании обычной функции быстрого кипячения (Booster). Эта функция доступна только для зон нагрева, на которых имеется символ .

Демо-режим

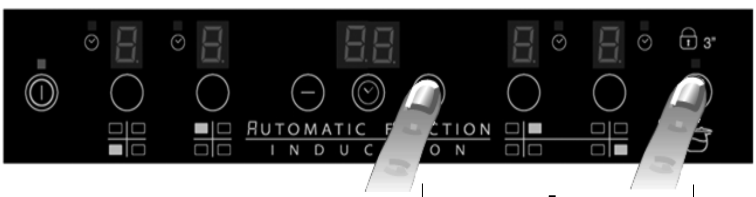
Данная варочная панель оснащена Демо-режимом, который позволяет демонстрировать функционирование панели управления без включения соответствующих зон нагрева. Процедура его включения/выключения должна быть выполнена в течение 60 с с момента включения варочной панели в сеть электропитания вашей квартиры.
Для включения Демо-режима необходимо одновременно нажать на 5 секунд две крайние кнопки выбора зон нагрева: при этом на центральном дисплее появится сообщение "dE". Теперь можно ознакомиться с различными функциями на панели управления; функция блокировки/разблокировки панели управления также доступна в Демо-режиме..
Для выключения Демо-режима следует повторить вышеуказанную процедуру; при этом следует помнить, что вначале следует отсоединить варочную панель от сети электропитания, затем снова включить ее в есть и в течение 60 секунд после этого выполнить указанную процедуру.



5 с

Включение/выключение звуковой сигнализации

Для выключения звуковой сигнализации необходимо одновременно нажать на три секунды кнопку " +" и самую крайнюю кнопку выбора. Для повторного включения звуковой сигнализации повторите вышеописанную процедуру. Процедура включения/выключения должна быть выполнена в течение 60 с с момента включения варочной панели в сеть электропитания вашей квартиры.



5 с

ЧИСТКА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Запрещается пользоваться пароочистителями.**
- **Перед началом чистки убедитесь в том, что зоны нагрева выключены и что индикатор остаточного тепла ("H") не горит.**

ВНИМАНИЕ! Не пользуйтесь губками с абразивным слоем или металлическими мочалками. Пользование такими принадлежностями может со временем привести к повреждению стекла.

- После каждого случая пользования необходимо дать варочной панели остыть, а затем почистить ее, для того чтобы удалить пятна и следы пригорания остатков продуктов.
- Попадание на варочную панель сахара или продуктов с высоким содержанием сахара может привести к повреждению панели; эти следы необходимо немедленно удалять.
- Соль, сахар и песок могут оставлять царапины на поверхности стекла.
- Пользуйтесь мягкой тряпкой, гигроскопичной бумагой для кухни или специальными средствами для чистки варочных панелей (соблюдайте указания изготовителя).

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- Прочтите и соблюдайте указания, данные в разделе "Указания по эксплуатации".
- Удостоверьтесь в бесперебойной подаче электропитания.
- После чистки панели тщательно вытирайте насухо ее поверхность.
- Если после включения варочной панели на дисплее появляется какой-либо буквенно-цифровой код, действуйте в соответствии с указаниями, данными в следующей таблице.
- Если после пользования варочной панели оказывается невозможным выключить ее, немедленно выньте вилку кабеля питания из розетки.

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТИ
C81, C82	Панель управления выключается из-за слишком высокой температуры	Слишком высокая внутренняя температура электронных компонентов	Перед тем как снова пользоваться варочной панелью, дождитесь, чтобы она остыла.
F42 или F43	Панель подключена к сети питания с неверным напряжением	Датчик регистрирует величину напряжения, отличную от номинальной.	Отсоедините варочную панель от сети и проверьте подключение.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Обратитесь в сервисный центр и сообщите код ошибки		

ШУМ, СОЗДАВАЕМЫЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

При нормальной работе индукционных варочных панелей может быть слышен свист или потрескивание; эти звуки издаются самой посудой вследствие конструкции их дна (например, если оно является многослойным или неровным). Эти звуки варьируются в зависимости от используемой посуды и количества содержащихся в них продуктов и не означают наличия каких-либо неисправностей.

Кроме того, индукционная варочная панель оснащена системой внутреннего охлаждения, служащей для предотвращения перегрева электронных компонентов; поэтому во время работы варочной панели и в течение нескольких минут после ее выключения может быть слышен шум, создаваемый вентилятором. Это явление является совершенно нормальным и необходимым для обеспечения правильной работы изделия.

СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Прежде чем обращаться в сервисный центр

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе "Поиск и устранение неисправностей".
2. Выключите прибор и снова включите его, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

Если после выполнения вышеописанных действий неисправность не удалось устранить, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Сообщите:

- характер неисправности;
- тип и модель варочной панели;
- сервисный номер (число после слова Service на паспортной табличке, находящейся на нижней стороне прибора (на металлической пластинке));
- ваш полный адрес;
- номер телефона и код города.

SERVICE 0000 000 00000

В случае необходимости ремонта варочной панели обращайтесь в авторизованный сервисный центр (такой центр гарантирует использование фирменных запасных частей и правильно выполненный ремонт прибора). Срок наличия запасных частей: 10 лет.

ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

Уровень мощности		Способ приготовления	Назначение уровня мощности (данные указания представляют дополнение к опыту пользователя и его навыкам приготовления пищи)
Макс. мощность	Boost	Быстрый разогрев	Очень удобный режим, дающий возможность за короткое время поднять температуру для быстрого доведения воды до закипания или быстрого разогрева жидких продуктов
	8-9	Жарка - кипячение	Очень удобный режим, дающий возможность обжаривать продукты, начинать приготовление, жарить замороженные продукты, быстро доводить до кипения
Высокая мощность	7-8	Обжаривание до образования корочки - жарка на слабом огне - кипячение - жарка на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность жарить на медленном огне, поддерживать интенсивное кипение, готовить в общем случае и жарить на решетке (в течение небольшого промежутка времени, 5-10 минут)
	6-7	Обжаривание до образования корочки - приготовление в общем случае - тушение - жарка на слабом огне - жарка на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность жарить на медленном огне, поддерживать небольшое кипение, готовить в общем случае и жарить на решетке (в течение промежутка времени 10-20 минут), а также служит для предварительного нагрева посуды/принадлежностей
Средняя мощность	4-5	Приготовление в общем случае - тушение - жарка на слабом огне - жарка на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность тушить, поддерживать слабое кипение, готовить в общем случае (продолжительное время). Доведение пасты (макаронных изделий) до готовности с перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса
	3-4	Приготовление в общем случае - доведение до начала кипения - загущение - доведение до кремообразного состояния	Очень удобный режим для блюд, требующих длительного времени приготовления (рис, соусы, жаркое, рыба), в присутствии жидкости (например, воды, вина, бульона, молока), доведение пасты до готовности с перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса
	2-3		Очень удобный режим для блюд, требующих длительного времени приготовления (рис, соусы, жаркое, рыба), в присутствии жидкости (например, воды, вина, бульона, молока)
Низкая мощность	1-2	Растапливание - размораживание - сохранение блюда теплым - доведение до кремообразного состояния	Очень удобный режим, дающий возможность размягчать сливочное масло, постепенно растапливать шоколад, размораживать продукты небольшого размера и сохранять горячими только что приготовленные блюда (например, соусы, супы, похлебки)
	1		Очень удобный режим, дающий возможность сохранять горячими только что приготовленные блюда, доводить ризотто до готовности или поддерживать нужную температуру сервировочных блюд (при применении посуды, годной для приготовления на индукционных варочных панелях)
OFF (ВЫКЛ)	Мощность равна нулю	Использование в качестве подставки	Варочная панель находится в режиме ожидания или полностью выключена (по окончании приготовления возможно наличие остаточного тепла, на что указывает буква "H" на дисплее)

ПРИМЕЧАНИЕ:
В случае кратковременного приготовления, при котором требуется идеальное распределение тепла (например, при жарке блинов), на двойной зоне нагрева диаметром 28 см (там, где таковая имеется) рекомендуется использовать посуду диаметром не более 24 см. В случаях, когда требуется щадящий режим приготовления (например, при растапливании шоколада или сливочного масла), рекомендуется использовать одинарные зоны нагрева меньшего диаметра.

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ И БЕЗОПАСНОСТТА НА ДРУГИТЕ Е ОТ ГОЛЯМО ЗНАЧЕНИЕ

В това ръководство за употреба на уреда е представена важна информация за безопасността, която трябва да се прочете и да се съблюдава винаги.

⚠ Това е символ на опасност, който предупреждава за потенциални рискове за потребителя и околните. Пред всички съобщения по отношение на безопасността е поставен този символ за опасност и следните термини:

⚠ ОПАСНОСТ — **Показва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, ще доведе до тежки наранявания.**

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ — **Показва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до тежки наранявания.**

Всички съобщения, касаещи безопасността, описват потенциалната опасност, за която се отнасят, и указват как да се намалят рисковете от наранявания, повреди и токови удари вследствие на неправилно използване на уреда. Придържайте се внимателно към следните инструкции:

- Уредът трябва да бъде изключен от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да било работи по инсталирането.
- Инсталирането и поддръжката трябва да се извършват от квалифициран техник, в съответствие с инструкциите на производителя и при спазване на действащата местна нормативна уредба за безопасно използване. Не поправяйте и не заменяйте части от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството за употреба.
- Заземяването на уреда е задължително.
- Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволява свързването на уред, вграден в шкаф, с електрическата мрежа.
- За да се гарантира, че инсталацията отговаря на действащите стандарти за безопасност, трябва да се постави многополюсен прекъсвач с минимално разстояние 3 мм между контактите.
- Не използвайте разклонители и удължители.
- Не дърпайте захранващия кабел на уреда.
- След приключване на инсталирането, електрическите компоненти вече не трябва да са достъпни за потребителя.
- Уредът е предназначен единствено за използване като домакински уред за готвене на храна. Не е позволена никаква друга употреба (напр. за отопление). Производителят не носи никаква отговорност за щети, предизвикани от неправилна употреба или от погрешно зададени команди за управление.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части, могат да се нагорещят по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосването на нагревателите. Деца, под 8-годишна възраст, трябва да се пазят далеч от уреда, ако не се наблюдават непрекъснато.
- Достъпните части могат да се нагорещят по време на употреба. Децата трябва да бъдат винаги на разстояние и под надзор, за да не си играят с уреда.
- По време на употреба и след това не се допирайте до нагорещени части на уреда. Не допускайте контакт на дрехи или други запалими материи с уреда, преди всички негови компоненти да са достатъчно изстинали.
- Не поставяйте запалителни материали върху уреда или в близост до него.
- Прегретите мазнини и олио могат лесно да се възпламенят. Не оставяйте без наблюдение готвенето на храни с използване на мазнина и олио.
- Този уред може да се използва от деца на възраст от 8 години и по-големи, както и от лица с намалени физически, сензорни и умствени способности или такива, които нямат опит и познания, ако те се наблюдават или са получили инструкции за използването на уреда по безопасен начин и са разбрали опасностите произтичащи от този уред. Деца не трябва да играят с уреда. Операции по почистването и поддръжката на този уред, не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са наблюдавани.

- Не поставяйте върху зоната за готвене метални предмети, например кухненски прибори (ножове, вилици, лъжици, капаци и др.), защото рискувате да се опарите.
- Задължително е в отделението под уреда да се постави разделителен панел (не е включен в доставката на уреда).
- Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете риска от токов удар.
- Уредът не е предназначен да работи с външен таймер или с отделна система за дистанционно управление.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето на плочата без наблюдение, на храни с използване на мазнина или олио, може да се окаже опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не гасете пожара с вода; изключете уреда и след това покрийте пламъка, например с капак или противопожарно покривало.
  ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не съхранявайте предмети по повърхностите предназначени за готвене.
- Не използвайте парни машини за чистене.
- Не поставяйте метални предмети като ножове, вилици, лъжици или капаци върху повърхностите на плочата, защото може да се нагорещят.
- След употреба, изключвайте плочата за готвене, посредством нейният регулатор и не разчитайте на детектора за съдове.

СЪВЕТИ ЗА ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Изхвърляне на опаковъчните материали

Кашонът на опаковката може да се рециклира 100%, както се потвърждава от символа за рециклиране (♺). Различните опаковъчни материали не трябва да се изхвърлят в околната среда, а да се предават в съответствие с всички разпоредби на местните органи.

Изхвърляне на уреда

Този уред е маркиран в съответствие с Европейска директива 2002/96/ЕО "Отпадъци от електрическо и електронно оборудване" (WEEE).
Като гарантира, че този уред е изхвърлен по правилен начин, потребителят допринася за предотвратяване на потенциални опасни последствия за околната среда и човешкото здраве.

Символът на уреда или придружаващата го документация показва, че този уред не трябва да се третира като битов отпадък, а да бъде предаден в съответния пункт за събиране и рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

Икономия на електроенергия

За да постигнете най-добри резултати, се препоръчва и следното:

- Използвайте тенджери, чийто диаметър на дъното е равен на диаметъра на зоната за готвене.
- Използвайте само тенджери и тигани с плоско дъно.
- Ако е възможно, по време на готвенето поставяйте капак върху съда за готвене.
- Използването на тенджера под налягане ви позволява още повече да пестите енергия и време.
- Поставяйте съда в центъра на зоната за готвене, означена върху плочата.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ CE

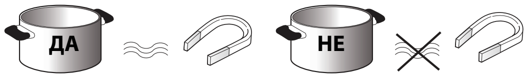
- Този уред, предназначен за контакт с хранителни продукти, съответства на нормативната уредба (CE) № 1935/2004 и е проектиран, конструиран и пуснат за продажба в съответствие с изискванията за безопасност на директивата "Ниско напрежение" 2006/95/ЕО (която замества 73/23/ЕИО и последващите изменения и допълнения), както и изискванията за защита на директива "EMC" 2004/108/ЕО.

ПРЕДИ УПОТРЕБА



ВАЖНО: Ако съдовете не са с подходящи размери, зоните за готвене не се включват. Използвайте само съдове, които носят символа "ИНДУКЦИОННА СИСТЕМА" (фигурата встрани). Преди да включите плочата за готвене, поставете съда върху желаната зона за готвене.

СЪДОВЕ В НАЛИЧНОСТ



За да се уверите, че съдът е подходящ за индукционна зона за готвене, използвайте магнит: съдовете не са подходящи, ако не могат да се привличат с магнит.

- Уверете се, че дъната на съдовете не са грапави, защото могат да надраскат повърхността на зоната за готвене. Проверявайте ястията.
- Никога не поставяйте горещи тенджери и тигани върху командното табло на плочата. Може да настъпят повреди.

ПРЕПОРЪЧВАНИ ДИАМЕТРИ НА ДЪНОТО НА ТЕНДЖЕРАТА

XL	Ø 28 см	Ø 17 см мин. → 28 см макс.	M	Ø 18 см	Ø 12 см мин. → 18 см макс.
L	Ø 21 см	Ø 15 см мин. → 21 см макс.	S	Ø 14,5 см	Ø 10 см мин. → 14,5 см макс.

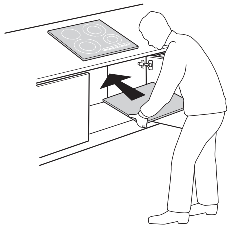
ИНСТАЛИРАНЕ

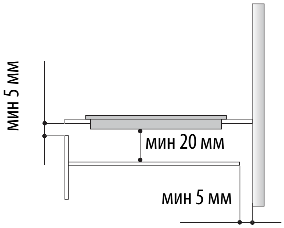
След като разопаковате уреда, проверете дали няма настъпили повреди по време на транспортирането и в случай на проблеми се обърнете към търговеца или Сервиза за поддръжка.
Относно размерите за вграждане и инструкциите за инсталиране, вижте фигурите на страница 2.

ПОДГОТОВКА НА ШКАФА ЗА ВГРАЖДАНЕ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Монтирайте разделителен панел под плочата за готвене.**
- **Долните части на уреда не трябва да са достъпни след инсталирането.**
- **В случай че под плочата е предвидено да се инсталира фурна, не поставяйте между тях разделителен панел.**





- Разстоянието между долната повърхност на уреда и разделителния панел трябва да бъде в съответствие с размерите, дадени на фигурата.
- За правилна работа на уреда трябва да предвидите минимално свободно пространство между работния плот и горната повърхност на плота на шкафа (мин. 5 мм).
- В случай на инсталиране на фурна под плота проверете дали фурната е оборудвана с охладителна система.
- Не инсталирайте плочата за готвене близо до съдомиялна или перална машина, за да може електронните схеми да не влизат в контакт с пара или влага, което може да ги повреди.
- В случай на проблеми с инсталирането (нестабилност) се обадете на сервиза за поддръжка, за да изискате комплект монтажни винтове 4801 211 00112.
- За сваляне на плочата за готвене, използвайте отверка (не е включена в доставката) и развийте периметралните пружини, които се намират в долната част на продукта.

СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

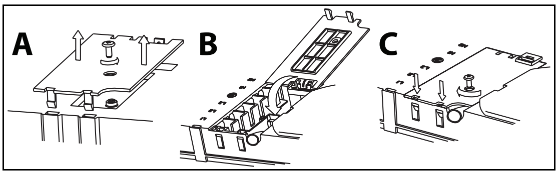
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

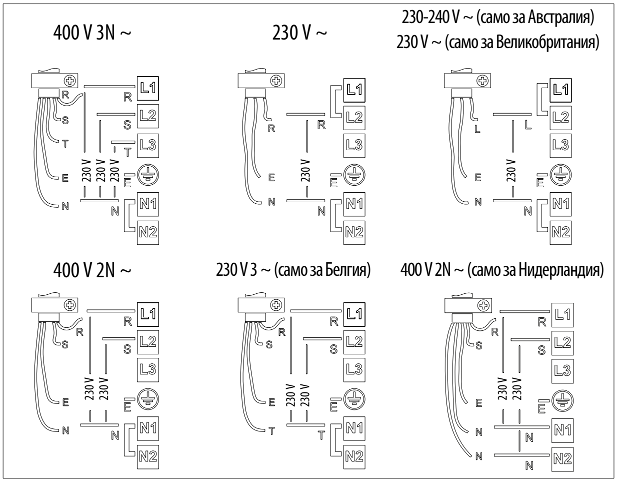
- **Изключете уреда от електрическата мрежа.**
- **Уредът трябва да се инсталира от квалифициран техник, който е напълно запознат с действащите разпоредби за безопасност и инсталиране.**
- **Производителят не поема никаква отговорност за евентуални наранявания на хора или животни или за причиняване на имуществени щети в резултат на неспазване на упътванията, изложени в тази глава.**
- **Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи изваждането на плочата за готвене от работния плот.**
- **Проверете дали напрежението, показано на табелката с данни, поставена на дъното на уреда, съвпада с напрежението във вашия дом.**

Свързване към клемореда

За свързване към електрическата мрежа използвайте кабел тип H05RR-F, както е посочено в таблицата по-долу.

Проводници	**Брой x размер**
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (само за Австралия)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2

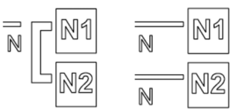




Важно:

- Запазете или свалете металните мостчета между винтовете на клемореда L1-L2 и N1, N2 в съответствие със схемата на свързване (вж. фигурата).
- Ако в доставката има кабел, консултирайте инструкциите за свързване, приложени към кабела.
- Уверете се, че и шестте винта на клемореда са затегнати след свързването на кабелите.

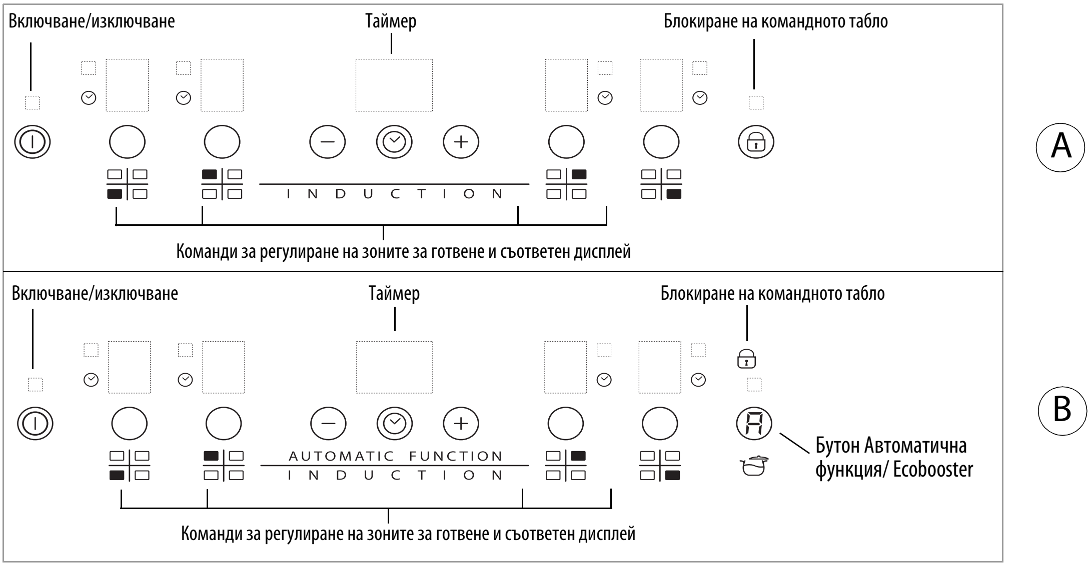
Пример за налично мостче (вляво) или свалено мостче (вдясно). Вижте схемата на свързване, за подробности (мостчетата могат да бъдат между L1-L2, както и между N1-N2).



ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

<u>Описание на командното табло</u>

Командно табло

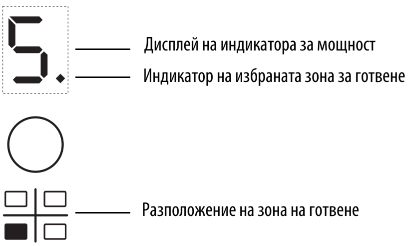


Включване/Изключване на плочата за готвене

За да включите плочата за готвене, натиснете за около 2 секунди бутона, докато светне дисплеят на зоните за готвене. За да изключите, натиснете същият бутон, до изгасването на дисплея. Всички зони за готвене се изключват.
Ако плочата вече е била използвана, индикаторът за остатъчна топлина "H" остава включен до охлаждането на зоните за готвене.

Ако в рамките на 10 секунди след включването на плочата за готвене не бъде избрана функция, тя се изключва автоматично.

Активиране и регулиране на зоните на готвене



След като плочата за готвене е включена и тенджерата е поставен върху избраната зона на готвене, изберете зоната посредством съответния бутон: на дисплея се показва ниво 5.
Всяка зона на готвене има различни нива на мощност, които могат да се регулират с помощта на бутоните +/- от "1" (минимална мощност) до "9" (максимална мощност).
Някои зони на готвене разполагат с функция за бързо кипване (усилвател), означена на дисплея с буквата "P".

Изключване на зоните на готвене

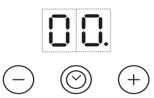
Изберете коя зона на гответе желаете да изключите. Като натиснете съответния бутон (на дисплея се показва точката долу вдясно на нивото на мощност).
Натиснете бутона "-", докато достигнете ниво "0".
За незабавно изключване, задръжте натиснат за 3 секунди, бутонът за избор на зона. Зоната за готвене се изключва и се показва индикаторът за остатъчна топлина "H".

Блокиране на командното табло

Тази функция блокира командите, за да се предотвратви случайно включване на плочата за готвене. За да активирате функцията за блокиране на командното табло, включете плочата за готвене и натиснете за три секунди бутона (или бутона Автоматична функция/Eco Booster, където го има): звуков сигнал и светлинен индикатор близко до символа на катинарчето сигнализират, че е извършено активиране на функцията. Командното табло се блокира, с изключение на функцията за изключване. За да дезактивирате блокирането на командното табло, повторете процедурата за включване. Светещата точка изгасва и плочата за готвене е отново активирана.

Наличието на вода, излята течност от съдовете или предмети от всякакъв вид, поставени върху бутона под символа, могат да предизвикат нежелателно активиране или дезактивиране на функцията за блокиране на командното табло.

Таймер



Таймерът е часови прекъсвач, който предлага възможността да се настрой продължителност на готвенето за максимално време 99 минути (1 час и 39 минути), за всички зони на готвене.
Изберете зоната на готвене, на която се възнамерява да се асоциира таймерът (на дисплея, долу вдясно от индикатора на нивото на мощността, светва точка), натиснете бутона с икона часовник и настройте желаното време, като използвате бутоните "+" и "-" на функцията Таймер (вж. фигура). След няколко секунди от последното докосване, таймерът започва да отброява времето (отстрани на зоната, за която е активиран таймера, светва точка) При изтичане на времето се активира звуков сигнал и зоната на готвене се изключва автоматично.

За да изключите таймера, натиснете бутона "-", докато на дисплея се покаже индикацията "0:0" или натиснете в продължение на 3 секунди бутона с иконата часовник.
За да настройте таймера за друга зона, повторете точките описани по-горе. Дисплеят на таймера показва винаги таймерът, който е асоцииран с избраната зона или този, който е по-кратък.
За да модифицирате или изключите таймерът, е необходимо да натиснете бутона за избиране на зоната, на която е асоцииран.

Съобщения на командното табло

Индикатор за остатъчна топлина.



Плочата е снабдена с индикатор за остатъчна топлина за всяка от зоните на готвене. Този индикатор показва дали все още има зони на готвене с висока температура.
Ако дисплеят показва H, зоната на готвене все още е гореща. Ако индикаторът за остатъчна топлина на дадена зона на готвене свети, тази зона може да бъде използвана например за поддържане на ястие топло или за разтопяване на масло.
При охлаждането на зоната за готвене, дисплеят изгасва.

Индикатор за неподходяща или отсъстваща тенджера.



Когато тенджерата не е съвместима с Вашата индукционната плоча, или е поставена неправилно, или не е с подходящ размер, на дисплея се появява индикация "няма тенджера" (фигурата отстрани). Ако в рамките на 60 секунди не бъде открита никаква тенджера, плочата за готвене се изключва.

Специални функции

Някои модели са снабдени със специални функции:

Функция за бързо завиране (Booster) (усилвател)

Тази функция е налична само за някои зони за готвене; тя позволява да се използва максимално мощността на плочата (например за бързо кипване на вода). За да активирате функцията, натиснете бутона "+" , докато на дисплея се покаже "P". След 10 минутно използване на функцията Booster (усилвател), уредът настройва автоматично зоната на ниво 9.

Автоматична функция (A)

Функцията настройва автоматично ниво на мощност, подходящо за поддържане на минимално кипене). Активирайте тази функция след завирането на ястието, като натиснете първо бутона, който се отнася за зоната и след това бутона (A) .

Eco Booster (E)

При включена плоча за готвене и избран котлон , натиснете бутона (E) , за да активирате функцията. Плочата за готвене активира автоматично цикъл, който позволява кипене и поддържане на водата в това състояние, намалявайки потреблението на електроенергия, спрямо нормалната функция Booster (усилвател). Функция налична само за зони на готвене, които имат символа .

Режим Demo

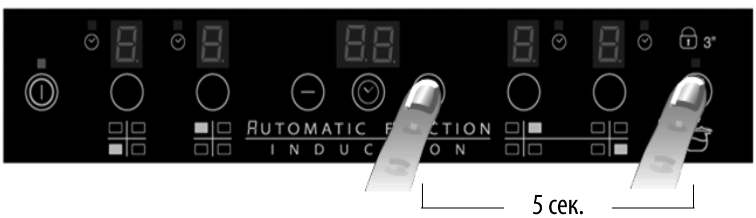
Тази плоча за готвене е снабдена с режим Demo, който предлага възможността да се интегрира с командното табло, без да се активират съответните зони на готвене.
Процедурата за активиране и дезактивиране трябва да се извърши в рамките на 60 секунди, от момента в който, уредът се захрани от електрическата мрежа на дома.
За да включите режима Demo, натиснете едновременно в продължение на 5 секунди двата бутона за избор на най-външната зона: "dE" се визуализира на централния дисплей. Сега е възможно да се разучи функционалността на командното табло, функцията Lock (блокиране) и Unlock (деблокиране) е активна и в режим Demo.
За да изключите режим Demo, повторете процедурата, като не забравяйте, че първо е необходимо да изключите плочата за готвене от електрическата мрежа и след това да я включите и да изпълните процедурата в рамките на 60 секунди от включването.



5 сек.

Активирне/дезактивиране на звуков сигнал

За да активирате звуковия сигнал, е необходимо да задържите едновременно натиснати бутонът " +" и бутонът за най-външен избор, в продължение на три секунди. За да дезактивирате звуковият сигнал, повторете процедурата. Процедурата за активиране и дезактивиране трябва да се извърши в рамките на 60 секунди, от момента в който, уредът се захрани от електрическата мрежа на дома.



5 сек.

ПОЧИСТВАНЕ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Не използвайте уреди за почистване с пара.**
- **Преди да пристъпите към почистване, уверете се, че зоните за готвене са изключени и не свети индикатор за остатъчна топлина (“H”).**

ВАЖНО: Не използвайте абразивни гъби и кърпички. С течение на времето употребата на такива може да разруши стъклото.

- След всяка употреба оставяйте плочата да изстине и я почиствайте, за да отстраните нагара и петната, предизвикани от остатъци от храна.
- Захар или продукти с високо съдържание на захар повреждат плочата за готвене и трябва да се отстраняват незабавно.
- Сол, захар и пясък могат да надраскат повърхността на стъклото.
- Използвате влажна кърпа, абсорбираща кухненска хартия или препарати, предназначени за почистване на стъклокерамични плочи (съблюдавайте указанията на производителя).

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

- Прочетете и следвайте инструкциите в раздел “Инструкции за употреба”.
- Проверете да няма спиране на тока.
- Подсушавайте добре повърхността на плочата след почистването й.
- Ако след включване на плочата за готвене на дисплея е показан буквено-цифров код, постъпете в съответствие със следващата таблица.
- Ако не сте в състояние да изключите плочата за готвене след употреба, незабавно я изключете от електрозахранващата мрежа.

КОД НА ГРЕШКА	ОПИСАНИЕ	ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ	ОТСТРАНЯВАНЕ НА ГРЕШКАТА
C81, C82	Зоната за управление се изключва поради твърде висока температура	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока	Изчакайте плочата да се охлади, преди да я използвате отново
F42 или F43	Плочата не е свързана към необходимото напрежение	Сензорът установява напрежение, различно от това на свързване	Изключете плочата от мрежата и проверете свързването
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Свържете се със Сервиза за поддръжка и посочете кода на грешката.		

ШУМ ПРОИЗВЕДЕН ОТ ПЛОЧАТА ЗА ГОТВЕНЕ

Индукционните плочи за готвене могат да произведат свистене или пращене, по време на нормална работа; тези последните произлизат от самите тенджери, което се дължи на характеристиките на дъното (дъното е изградено от слоеве от различен материал, дъното не е плоско). Този шум се променя в зависимост от използвания и съд и количеството храна, което се съдържа в съда и следователно, не сигнализира никаква повреда.

Освен това, индукционната плоча за готвене е снабдена със система за вътрешно охлаждане, за поддържане на електронните компоненти при контролирана температура; поради тази причина, по време на функционирането и в продължение на няколко минути след изключването на плочата за готвене, може да се чуе шум на вентилатор. Това състояние е абсолютно нормално и необходимо за правилното функциониране на продукта.

СЕРВИЗ ЗА ПОДДРЪЖКА

Преди да се обадите в Сервиза за поддръжка:

1. Проверете дали не е възможно да разрешите проблема сами на база на пунктовете, описани в глава “Отстраняване на неизправности”.
2. Изключете и включете отново уреда, за да проверите дали проблемът не е отпаднал.

Ако след горните проверки неизправността все още не е отстранена, се обърнете към най-близкия Сервиз за поддръжка.

Посочете:

- кратко описание на неизправността;
- точния тип и модел на продукта;
- сервизният номер (т. е. номерът след думата Service на табелката с данни), поставен под уреда (на металната табелка).
- пълния си адрес;
- телефонния си номер.

SERVICE 0000 000 00000

Когато е необходим ремонт, се обърнете към **упълномощен Сервиз за техническа поддръжка** (това е гаранция, че ще бъдат използвани оригинални резервни части и, че ще бъде извършен правилен ремонт). Резервни части се доставят в разстояние на 10 години.

ТАБЛИЦА НА МОЩНОСТИТЕ

Ниво на мощност		Начин на готвене	Използвано ниво (индикация за подпомагане на формирането на опит и навици за готвене)
Макс. мощност	Ниво	Ускорено загряване	Идеално за бързо повишаване на температурата на храната до кипване (за вода или бързо затопляне на готвените течности)
	8-9	Пържене – кипене	Идеално за запичане, начало на готвенето, пържене на замразени продукти, бързо кипване
Висока мощност	7-8	Запичане – запържване – кипене - печене	Идеално за запържване, поддържане на кипене, готвене и печене (за кратка продължителност, 5-10 минути)
	6-7	Запичане – готвене – задушаване – запържване - печене	Идеално за запържване, поддържане на леко кипене, готвене и печене (за средна продължителност, 10-20 минути), предварително загряване на съдове
Средна мощност	4-5	Готвене – задушаване – запържване - печене	Идеално за задушаване, поддържане на къкрене, готвене (за голяма продължителност). Размесване на макаронени изделия
	3-4	Готвене – кипване – сгъстяване - готвене с разбъркване	Идеално за продължително готвене (ориз, сосове, печено, риба) с наличие на течности (напр. вода, вино, бульон, мляко), готвене с разбъркване на макарони
	2-3		Идеално за продължително готвене (обеми до един литър: ориз, сосове, печено, риба) с наличие на течности (напр. вода, вино, бульон, мляко)
Ниска мощност	1-2	Топене – размразяване - поддържане на топло – готвене с разбъркване	Идеално за омекотяване на масло, леко разтапяне на шоколад, размразяване на продукти с малки размери и поддържане на топло на прясно сготвени храни (напр. сосове, супи, яхнии).
	1		Идеално за поддържане на топло на прясно сготвени храни, за добавяне на ориз и поддържане на температурата на ястия (с подбрани индукционни аксесоари)
OFF	Мощност нула	Повърхност за поставяне	Плочата за готвене е в положение готовност или изключено (с възможно наличие на остатъчна топлина след завършване на готвенето, което се указва с "H")

ЗАБЕЛЕЖКА:
В случай на приготвяния на ястия с кратка продължителност на готвене, които се нуждаят от перфектно разпределение на топлината (например палачинки), върху двойна зона с диаметър 28 см (където има такава), се препоръчва да се използват съдове с диаметър не по-голям от 24 см. За деликатен тип готвене (напр. разтопяване на шоколад или масло), се препоръчва използването на единични зони с по-малък диаметър.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

SIGURANȚA DV. ŞI A CELORLALTE PERSOANE ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

Acest manual şi aparatul sunt dotate cu mesaje importante referitoare la siguranță, care trebuie citite şi respectate întotdeauna.

⚠ Acesta este simbolul de pericol, referitor la siguranță, care vă avertizează despre riscurile potențiale pentru utilizator şi pentru ceilalți.
Toate mesajele referitoare la siguranță vor fi precedate de simbolul de pericol şi de următorii termeni:

⚠ PERICOL	**Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, va cauza leziuni grave.**
⚠ AVERTIZARE	**Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, ar putea cauza leziuni grave.**

Toate mesajele referitoare la siguranță specifică pericolul potențial la care se referă şi arată cum se pot reduce riscurile de leziuni, pagube şi electrocutare care pot fi cauzate de o utilizare incorectă a aparatului. Respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni:

- Aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice operație de instalare.
- Instalarea şi întreținerea trebuie să fie efectuate de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului şi cu respectarea normelor locale în vigoare, referitoare la siguranță. Nu reparați şi nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare.
- Împământarea aparatului este obligatorie.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la rețeaua electrică, după ce a fost încorporat în mobilă.
- Pentru ca instalarea să fie conformă cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar cu o distanță minimă de 3 mm. între contacte.
- Nu utilizați prize multiple sau prelungitoare.
- Nu trageți de cablul de alimentare al aparatului.
- După terminarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator.
- Aparatul este destinat în exclusivitate uzului casnic, pentru prepararea alimentelor. Orice altă utilizare este interzisă (de ex. pentru încălzirea încăperilor). Producătorul nu-şi asumă nicio responsabilitate pentru folosirea improprie sau pentru reglarea incorectă a butoanelor.
- AVERTIZARE: Aparatul şi părțile sale accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire. Copiii mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie, decât dacă sunt supravegheați permanent.
- Părțile accesibile se pot înfierbânta foarte mult în timpul utilizării. Copiii nu trebuie lăsați să se apropie şi trebuie să fie supravegheați ca să nu se joace cu aparatul.
- În timpul folosirii şi după aceea, nu atingeți elementele de încălzire ale aparatului. Aveți grijă ca aparatul să nu vină în contact cu cârpe sau cu alte materiale inflamabile până când nu s-au răcit suficient toate componentele.
- Nu puneți materiale inflamabile pe aparat sau în apropierea sa.
- Grăsimile şi uleiurile supraîncălzite se aprind uşor. Supravegheați prepararea alimentelor cu multă grăsime şi mult ulei.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii în vârstă de cel puțin 8 ani şi de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiență şi cunoştințe, dacă aceste persoane sunt supravegheate sau dacă primesc instrucțiuni legate de utilizarea în siguranță a aparatului şi dacă înțeleg care sunt pericolele pe care le presupune utilizarea. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea şi întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii nesupravegheați.

- Nu puneţi pe zonele de gătit obiecte metalice, de ex. ustensile de bucătărie (cuțite, furculițe, linguri, capace etc.), deoarece se pot încălzi.
- Este obligatoriu să se instaleze un panou despărțitor - care nu este furnizat în dotare - în compartimentul situat dedesubtul aparatului.
- Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul, pentru a evita riscul de electrocutare.
- Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau printr-un sistem separat de comandă la distanță.
- AVERTIZARE: Este periculos să se gătească pe plită alimente cu grăsime sau ulei, nesupravegheate, deoarece se poate produce un incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă: trebuie să opriți aparatul şi apoi trebuie să acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură de incendiu. AVERTIZARE: Pericol de incendiu: nu depozitați obiecte pe zonele de gătit.
- Nu utilizați aparate de curățat cu abur.
- Obiectele metalice, de ex. cuțite, furculițe, linguri şi capace etc., nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- După utilizare, opriți elementele plitei de la comenzi şi nu vă bazați pe detectorul de oale.

RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclarea ambalajului

Materialul de ambalaj este reciclabil 100% şi este marcat cu simbolul de reciclare (♲). Diferitele părţi ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie reciclate în conformitate cu normele stabilite de autorităţile locale.

Aruncarea la gunoi a produsului

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE referitoare la Deşeurile de Echipament Electric şi Electronic (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, utilizatorul contribuie la prevenirea potenţialelor consecinţe negative pentru mediul înconjurător şi pentru sănătate.

Simbolul de pe produs sau de pe documentaţia care îl însoţeşte indică faptul că acest produs nu poate fi aruncat împreună cu deşeurile menajere, ci trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea aparatelor electrice şi electronice.

Economisirea energiei

Pentru a obţine cele mai bune rezultate se recomandă următoarele:

- Utilizaţi tigăi şi oale cu diametrul bazei de dimensiuni egale cu cele ale zonei de gătit.
- Utilizaţi numai oale şi tigăi cu baza plată.
- Când gătiţi, pe cât posibil, ţineţi oalele acoperite cu capacul.
- Utilizând oala cu presiune se pot reduce şi mai mult consumul de energie şi durata de preparare.
- Poziţionaţi oala în mijlocul zonei de gătit desenate pe plită.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE CE

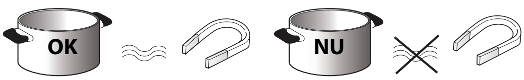
- Acest aparat, destinat să intre în contact cu produsele alimentare, este conform cu regulamentul (CE) nr. 1935/2004 şi a fost proiectat, construit şi comercializat în conformitate cu cerinţele de siguranţă din Directiva "Joasă Tensiune" 2006/95/CE (care înlocuieşte directiva 73/23/CEE şi amendamentele succesive), cerinţele de protecţie din directiva "EMC" 2004/108/CE.

ÎNAINTE DE UTILIZARE



IMPORTANT: dacă oalele nu sunt de dimensiunile corecte, zonele de gătit nu pornesc. Utilizaţi numai oale pe care se află simbolul "SISTEM CU INDUCŢIE" (Figura de alături). Înainte de a porni plita, poziţionaţi oala pe zona de gătit dorită.

RECIPIENTE DEJA EXISTENTE



Pentru a verifica dacă recipientul este adecvat pentru plita cu inducţie, folosiţi un magnet: oalele nu sunt adecvate dacă nu atrag magnetul.

- Verificaţi ca baza oalelor să nu fie aspră, deoarece ar putea zgâria suprafaţa plitei. Controlaţi vasele.
- Nu puneţi niciodată oalele şi tigăile calde pe suprafaţa panoului de comandă al plitei. Acesta s-ar putea deteriora.

DIAMETRE RECOMANDATE PENTRU BAZA OALELOR

XL	Ø 28 cm	Ø 17 cm min. → 28 cm max.	M	Ø 18 cm	Ø 12 cm min. → 18 cm max.
L	Ø 21 cm	Ø 15 cm min. → 21 cm max.	S	Ø 14,5 cm	Ø 10 cm min. → 14,5 cm max

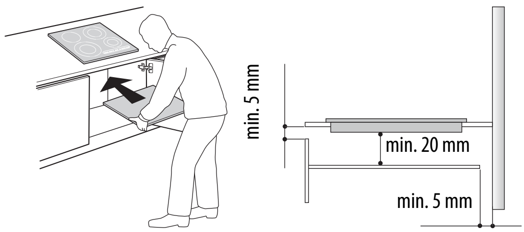
INSTALAREA

După ce ați despachetat produsul, verificați dacă nu s-a deteriorat în timpul transportului şi, în caz de probleme, contactați vânzătorul sau Serviciul de Asistență Clienți. Pentru dimensiunile necesare pentru încorporare şi pentru instrucțiunile de instalare, consultați imaginile de la pagina 2.

PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCORPORARE

⚠ AVERTIZARE

- **Instalați un panou despărțitor sub plită.**
- **Partea inferioară a produsului nu trebuie să mai fie accesibilă după instalare.**
- **În cazul instalării unui cuptor sub plită, nu mai introduceți panoul despărțitor.**



- Distanța dintre partea inferioară a aparatului şi panoul despărțitor trebuie să respecte dimensiunile indicate în figură.
- Pentru corecta funcționare a produsului, nu blocați deschiderea minimă dintre suprafața de lucru şi latura superioară a blatului mobilei (min. 5 mm).
- În cazul instalării unui cuptor sub plită, asigurați-vă că acesta este prevăzut cu sistem de răcire.
- Evitați să instalați plita deasupra maşinii de spălat vase sau rufe, pentru ca circuitele electronice să nu vină în contact cu vaporii şi cu umiditatea şi să se deterioreze.
- În cazul instalării la nivelul blatului, contactați Serviciul de Asistență pentru a cere montarea kitului de şuruburi 4801 211 00112.
- Pentru scoaterea plitei, utilizați o şurubelniță (nu este furnizată) şi acționați asupra arcurilor perimetrale din partea inferioară a produsului.

RACORDAREA LA REȚEAUA ELECTRICĂ

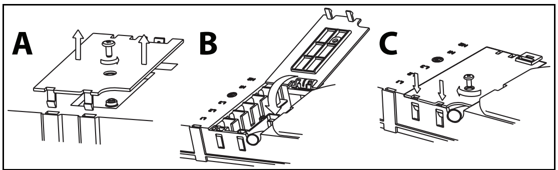
⚠ AVERTIZARE

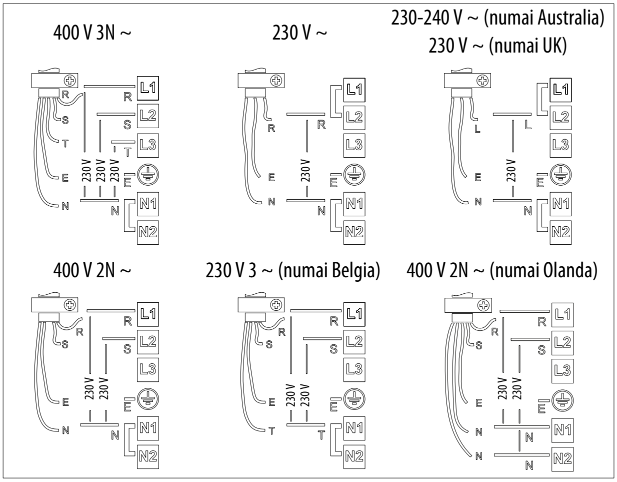
- **Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.**
- **Instalarea trebuie efectuată de personal calificat profesional, care să cunoască normele în vigoare referitoare la instalare şi siguranță.**
- **Producătorul nu-şi asumă nicio răspundere pentru pagubele aduse persoanelor sau animalelor şi pentru daunele aduse bunurilor, în cazul nerespectării indicațiilor din acest capitol.**
- **Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite scoaterea plitei din blatul de lucru.**
- **Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța cu datele tehnice, situată pe baza aparatului, corespunde cu tensiunea din locuința în care va fi instalat.**

Conectarea la blocul de conexiuni

Pentru conexiunea electrică folosiți un cablu de tip H05RR-F, aşa cum se indică în tabelul de mai jos.

Conductoare	Cantitate x dimensiune
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (numai Australia)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2

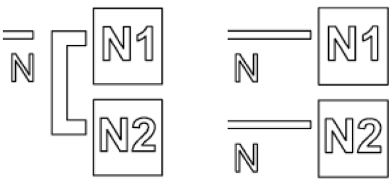




Important:

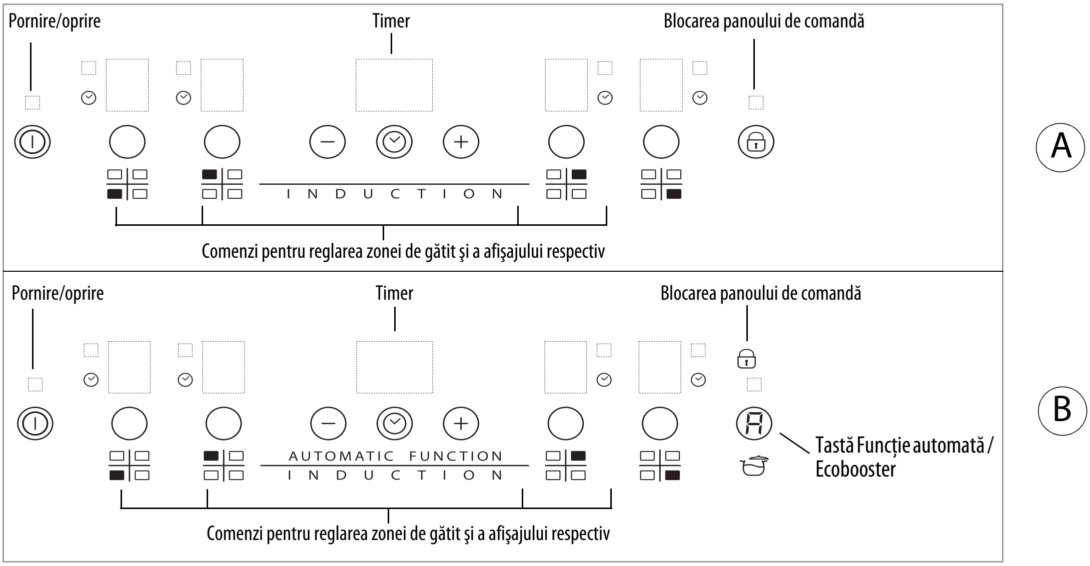
- Lăsați sau scoateți punțile metalice dintre şuruburile blocului de conexiuni L1-L2 şi N1-N2 în conformitate cu schema de conectare (vezi figura).
- În cazul în care cablul face parte din furnitură, consultați instrucțiunile de conectare anexate cablului.
- Asigurați-vă că toate cele şase şuruburi ale blocului de conexiuni sunt strânse după conectarea cablurilor.

Exemplu de punte prezentă (stânga) sau scoasă (dreapta). A se vedea schema de conectare pentru detalii (punțile se pot afla între L1-L2 şi între N1-N2).



Descrierea panoului de comandă

Panoul de comandă

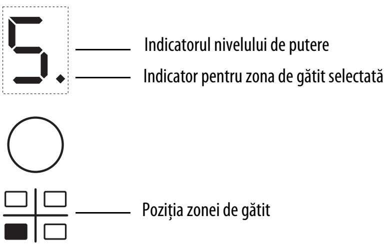


Pornirea/oprirea plitei

Pentru a porni plita țineți apăsată timp de aprox. 2 secunde tasta ⏻, până când se luminează afişajele zonelor de gătit. Pentru a o opri, apăsați pe aceeaşi tastă până când se sting afişajele. Toate zonele de gătit sunt dezactivate.
Dacă plita a fost deja utilizată, indicatorul de căldură reziduală "H" rămâne activ până la răcirea zonelor de gătit.

Dacă, în interval de 10 secunde după pornirea plitei, nu se selectează nicio funcție, plita se dezactivează automat.

Activarea şi reglarea zonelor de gătit



După ce plita a fost pornită, iar oala a fost poziționată pe zona aleasă, selectați zona cu ajutorul tastei corespunzătoare: pe afişaj este vizualizat nivelul 5.
Fiecare zonă de gătit are mai multe niveluri de putere, care pot fi reglate cu tastele +/-, care merg de la "1": putere minimă, la "9": putere maximă. Unele zone de gătit au funcția fierbere rapidă (Booster), care este vizualizată pe afişaj cu litera "P".

Dezactivarea zonelor de gătit

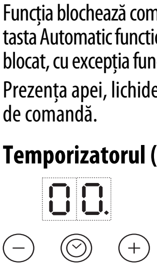
Selectați zona de gătit care urmează să fie dezactivată, apăsând pe tasta dedicată (pe afişaj este vizualizat un punctuleț în partea de jos, din dreapta nivelului de putere).
Apăsați pe tasta "-" până când ajunge la nivelul "0".
Pentru o oprire imediată, țineți apăsată timp de 3 secunde tasta de selectare a zonei. Zona de gătit se dezactivează şi apare indicatorul "H" pentru căldura reziduală.

Blocarea panoului de comandă

Funcția blochează comenzile pentru a preveni activarea sa accidentală. Pentru a activa blocarea panoului de comandă, porniți plita şi apăsați timp de trei secunde tasta 🔒 (sau tasta Automatic function/Eco Booster, dacă există): un semnal acustic şi un indicator luminos de lângă simbolul lacătului semnalează efectuarea activării. Panoul de comandă este blocat, cu excepția funcției de oprire. Pentru a dezactiva blocarea comenzilor repetați procedura de activare. Punctulețul luminos se stinge, iar plita este din nou activă.

Prezența apei, lichidele revărsate din oale sau obiectele de orice tip puse pe tasta de sub simbol pot provoca activarea sau dezactivarea accidentală a blocării panoului de comandă.

Temporizatorul (Timerul)



Timerul este un întrerupător orar care oferă posibilitatea de a regla o durată de coacere de maxim 99 de minute (1 oră şi 39 minute), care poate fi asociat cu toate zonele de gătit.
Selectați zona de gătit cu care doriți să asociați timerul (un punctuleț luminos apare în partea de jos, în dreapta indicatorului pentru nivelul de putere de pe afişaj), apăsați pe butonul cu simbolul cu ceas, apoi reglați intervalul de timp dorit cu ajutorul tastelor "+" şi "-" ale funcției timer (vezi figura). După câteva secunde de la ultima atingere, timerul începe numărătoarea inversă (lângă zona pentru care a fost activat timerul se aprinde un punctuleț luminos), La terminarea duratei programate se activează un semnal acustic, iar zona de gătit se opreşte automat.
Pentru a dezactiva timerul apăsați pe tasta "-" până când apare indicația "0:0" pe afişaj sau apăsați timp de 3 secunde tasta cu simbolul ceasului.

Pentru a seta timerul pentru altă zonă, repetaţi punctele de mai sus. Afişajul timerului îl vizualizează întotdeauna pe cel asociat cu zona selectată sau pe cel cu durata cea mai scurtă. Pentru a modifica sau a dezactiva timerul, trebuie să apăsaţi pe tasta de selectare a zonei cu care este asociat.

Indicaţii ale panoului de comandă

Indicator de căldură reziduală.



Plita este dotată cu un indicator al căldurii reziduale pentru fiecare zonă de gătit. Acest indicator semnalează care sunt zonele de gătit care au încă o temperatură ridicată.

Dacă pe afişaj apare H, zona de gătit încă mai este caldă. Dacă zona prezintă această semnalare, se poate menţine caldă mâncarea sau se poate topi untul, de exemplu.

Când zona de gătit se răceşte, afişajul se stinge.

Indicator pentru oală aşezată incorect sau pentru absenţa oalei.



Dacă oala nu este compatibilă cu plita dv. cu inducţie, dacă este incorect poziţionată sau dacă nu este de dimensiunile adecvate, pe afişaj apare indicaţia “oală absentă” (figura de alături). Dacă în interval de 60 secunde nu este detectată nicio oală, plita se opreşte.

Funcţii speciale

Unele modele sunt dotate cu funcţii speciale:

Funcţia fierbere rapidă (Booster)

Funcţia este prezentă doar la unele zone de gătit şi permite exploatarea la maxim a puterii plitei (de exemplu pentru a aduce rapid apa la punctul de fierbere). Pentru a activa funcţia, apăsaţi pe tasta “+” până când pe afişaj apare “P”. După 10 minute de utilizare a funcţiei Booster, aparatul setează automat zona la nivelul 9.

Automatic function (Funcţia automată) (A)

Funcţia setează automat un nivel de putere adecvat pentru a menţine temperatura minimă necesară pentru fierbere. Activaţi această funcţie după ce aţi dat în clocot mâncarea, apăsând mai întâi pe tasta pentru zona respectivă şi apoi pe tasta (A).

Eco Booster (E)

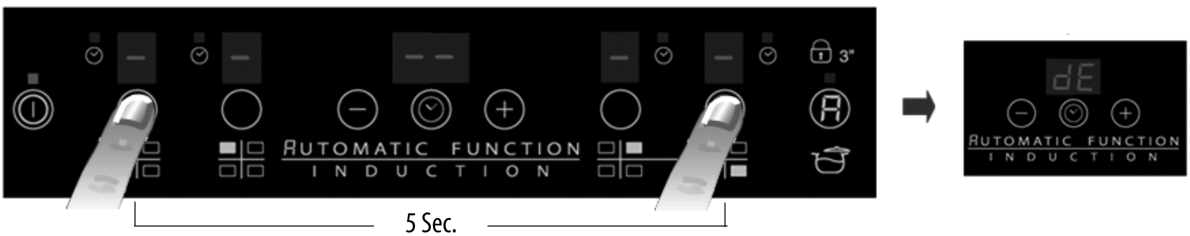
Cu plita pornită şi cu zona de gătit selectată, apăsaţi pe tasta (E) pentru a activa funcţia. Plita activează automat un ciclu care permite fierberea şi menţinerea în clocot a apei, reducând consumurile de energie electrică faţă de funcţia Booster normală. Funcţia este prezentă numai pe zonele de gătit care au simbolul .

Modul Demo

Această plită este dotată cu modul Demo, care oferă posibilitatea de a interacţiona cu panoul de comandă fără a activa zonele de gătit corespunzătoare. Procedura de activare şi dezactivare trebuie să fie efectuată în interval de 60 secunde din momentul în care produsul este alimentat de la reţeaua electrică din locuinţă.

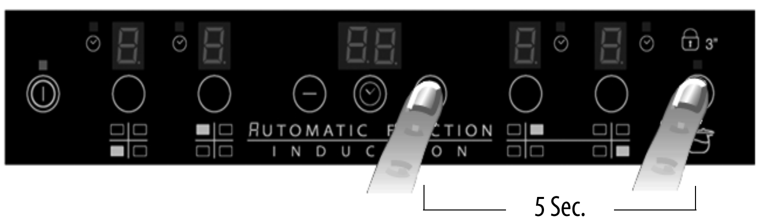
Pentru a activa modul Demo, apăsaţi simultan timp de 5 secunde cele două taste de selectare a zonelor de la exterior: pe afişajul central apare “dE”. Acum se pot explora funcţiile panoului de comandă; funcţia Lock (Blocare) şi Unlock (Deblocare) este activă şi în modul Demo.

Pentru a dezactiva modul Demo, repetaţi procedura, reţinând că este necesar ca mai întâi să deconectaţi plita de la reţea şi apoi să o conectaţi din nou şi să efectuaţi procedura în interval de 60 secunde de la conectare.



Activarea/dezactivarea semnalului acustic

Pentru a dezactiva semnalul acustic este necesar să ţineţi apăsate simultan tasta “ +” şi tasta de selectare situată la exterior, timp de trei secunde. Pentru a reactiva semnalul acustic, repetaţi procedura. Procedura de activare şi dezactivare trebuie să fie efectuată în interval de 60 secunde din momentul în care produsul este alimentat de la reţeaua electrică din locuinţă.



CURĂȚAREA

⚠ AVERTIZARE

- **Nu folosiți aparate de curățat cu jet de vapori.**
- **Înainte de a începe operațiunile de curățare, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite şi că indicatorul de căldură reziduală ("H") a dispărut.**

IMPORTANT: Nu folosiți bureți abrazivi sau de sârmă. Cu timpul, utilizarea lor poate duce la deteriorarea sticlei.

- După fiecare utilizare, lăsați plita să se răcească şi curățați-o pentru a elimina depunerile şi petele rămase din cauza resturilor de mâncare.
- Zahărul sau alimentele cu un conținut ridicat de zaharuri deteriorează plita şi trebuie să fie îndepărtate imediat.
- Sarea, zahărul şi nisipul ar putea zgâria suprafața sticlei.
- Folosiți o cârpă moale, hârtie absorbantă de bucătărie sau produse speciale pentru curățarea plitei (respectați indicațiile Producătorului).

GHIDUL DE DETECTARE A DEFECȚIUNILOR

- Citiți şi urmați instrucțiunile din secțiunea "Instrucțiuni de utilizare".
- Controlați să nu fie întreruptă alimentarea cu electricitate.
- Uscați bine suprafața plitei după ce ați curățat-o.
- Dacă, atunci când porniți plita, pe afişaj apar coduri alfanumerice, procedați conform tabelului următor.
- După ce ați utilizat plita, dacă nu reuşiți s-o opriți, deconectați-o de la rețeaua electrică.

COD EROARE	DESCRIERE	CAUZE POSIBILE	SOLUȚIE
C81, C82	Zona comenzilor se stinge din cauza temperaturii prea ridicate.	Temperatura internă a părților electronice este foarte ridicată.	Aşteptați ca plita să se răcească înainte de a o folosi din nou.
F42 sau F43	Conexiunea plitei nu are voltajul corect.	Senzorul detectează o tensiune diferită de cea de conexiune.	Deconectați plita de la rețea şi controlați conexiunea.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Contactați Serviciul de Asistență şi comunicați codul de eroare		

ZGOMOT GENERAT DE PLITĂ

Plitele cu inducție pot genera şuierături sau scârțâituri în timpul funcționării normale, aceste zgomote provin de la oale, din cauza caracteristicilor bazei (de exemplu straturile diferite de materiale din care sunt compuse, bază care nu este plată). Aceste zgomote variază, în funcție de recipientul utilizat şi de cantitatea de alimente din acesta, şi nu semnalează nicio defecțiune.

În plus, plita cu inducție este dotată cu un sistem de răcire intern, pentru a menține componentele electronice la o temperatură controlată, din acest motiv în timpul funcționării şi timp de câteva minute după oprirea plitei se poate auzi zgomotul ventilatorului. Această stare este normală şi indispensabilă pentru funcționarea corectă a produsului.

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Înainte de a contacta Serviciul de Asistență Tehnică:

1. Încercați să rezolvați singuri problema, urmărind punctele descrise în "Ghidul de detectare a defecțiunilor".
2. Opriți şi porniți din nou aparatul pentru a verifica dacă problema s-a rezolvat.

Dacă problema persistă şi după verificările de mai sus, contactați cel mai apropiat Serviciu de Asistență.

Indicați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul şi modelul exact al plitei;
- numărul de Asistență (este numărul care se află după cuvântul "Service" de pe plăcuța cu datele tehnice), situat sub aparat (pe plăcuța metalică).
- adresa dv. completă;
- numărul dv. de telefon.

SERVICE 0000 000 00000

Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm contactați un **Centru de Asistență Tehnică autorizat** (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale şi că reparațiile vor fi executate corect). Piesele de schimb sunt disponibile timp de 10 ani.

TABEL NIVELURI DE PUTERE

Nivelul de putere		Tipul de preparare	Utilizarea nivelului (indicația poate fi modificată în funcție de experiență şi de obiceiurile de a găti)
Putere max.	Boost	Încălzire rapidă	Ideală pentru a ridica rapid temperatura alimentelor, până la o fierbere rapidă, în cazul apei, sau pentru încălzirea rapidă a lichidelor de la gătit
	8-9	Prăjire - fierbere	Ideală pentru a rumeni, a începe prepararea, a prăji produse congelate, a fierbe rapid
Putere ridicată	7-8	Rumenire - prăjire - fierbere - frigere la grătar	Ideală pentru a rumeni, a menține fierberea rapidă, a găti şi a frige la grătar (pentru un interval scurt de timp, 5-10 minute)
	6-7	Rumenire - preparare - înăbuşire - prăjire - frigere la grătar	Ideală pentru a rumeni, a menține fierberea lentă, a găti şi a frige la grătar (pentru un interval de timp mediu, 10-20 minute), pentru a preîncălzi accesoriile
Putere medie	4-5	Preparare - înăbuşire - prăjire - frigere la grătar	Ideală pentru a înăbuşi, a menține fierberea delicată, a găti (durată lungă). Condimentarea pastelor
	3-4	Preparare - clocotire - îngroşare - condimentare	Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (orez, sosuri, fripturi, peşte), cu lichide (de ex. apă, vin, supă, lapte), condimentarea pastelor
	2-3		Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (volume mai mici de un litru: orez, sosuri, fripturi, peşte) cu lichide (de ex. apă, vin, supă, lapte)
Putere scăzută	1-2	Topire - decongelare - menținere la cald - condimentare	Ideală pentru a înmuia untul, pentru a topi delicat ciocolata, pentru a decongela produse de mici dimensiuni şi a menține la cald alimentele după terminarea gătitului (de ex. sosuri, ghivecíuri, ciorbe)
	1		Ideală pentru a menține la cald mâncarea după terminarea gătitului, pentru a condimenta rizoto şi a menține la cald platourile care vor fi servite la masă (cu un accesoriu adecvat pentru inducție)
OFF (Oprit)	Putere zero	Suprafață de sprijin	Plita în poziție de stand-by sau oprită (este posibil să existe căldură reziduală la terminarea gătitului, semnalată cu H)

NOTĂ:
În cazul preparatelor cu durată scurtă de coacere, care necesită o distribuire perfectă a căldurii (de exemplu clătite), pe zona dublă cu diametrul de 28 cm (dacă există) se recomandă să se utilizeze recipiente care să nu depăşească 24 cm diametru. Pentru coacerea delicată (de exemplu topirea ciocolatei sau a untului) se recomandă să se utilizeze zonele simple, cu diametru mai mic.

ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З БЕЗПЕКИ

ПРИДІЛІТЬ УВАГУ ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАЛЕЖНОЇ БЕЗПЕКИ ДЛЯ ВАС САМИХ І ДЛЯ ІНШИХ

В цьому керівництві і в самому приладі передбачені важливі повідомлення щодо безпеки. Уважно ознайомтеся з ними.

⚠ Це - знак небезпеки, який попереджає про потенційні ризики для користувача та інших осіб.
Всі повідомлення щодо небезпеки супроводжуються знаком небезпеки і такими написами:

⚠ **НЕБЕЗПЕКА**	**Вказує на небезпечну ситуацію, яка викликає серйозні травми, якщо її не уникнути.**
⚠ **УВАГА**	**Вказує на небезпечну ситуацію, яка може викликати серйозні травми, якщо її не уникнути.**

Всі повідомлення щодо небезпеки вказують на потенційний ризик та рекомендують заходи для зменшення цього ризику травмувань, збитків і вражень електричним струмом внаслідок некоректного користування приладом. Ретельно дотримуйтесь наведених вказівок:

- Перш ніж виконувати монтаж, слід від'єднати прилад від мережі електричного живлення.
- Монтаж або технічне обслуговування приладу має виконуватися фахівцем з дотриманням інструкцій виробника і місцевих норм з техніки безпеки. Не ремонтуйте і не заміняйте ніяких частин приладу, якщо на це немає чітких вказівок у самому керівництві.
- Згідно із законодавством, заземлення цього приладу є обов'язковим.
- Шнур живлення має бути достатньо довгим, щоб забезпечити під'єднання приладу, вбудованого у меблі, до мережі електричного живлення.
- З метою проведення монтажу відповідно до чинних норм безпеки, необхідно встановити всеполюсний вимикач з мінімальною відстанню у 3 мм між контактами.
- Забороняється використовувати подовжувачі або трійники.
- Забороняється тягти за шнур живлення приладу.
- Після закінчення монтажу доступ до електричних частин приладу має бути перекритий.
- Прилад призначений виключно для побутового використання з метою готування їжі. Забороняються інші типи використання (напр., для опалення приміщень). Виробник відхиляє будь-яку відповідальність в разі використання приладу не за призначенням або неправильного завдання команд.
- УВАГА: Прилад та його доступні частини нагріваються під час експлуатації. Необхідно дотримуватися обережності, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Дітей у віці до 8 років не слід підпускати до приладу, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.
- Доступні користувачеві частини приладу можуть сильно нагріватися під час роботи. Необхідно стежити за дітьми, щоб вони не гралися з приладом і взагалі перебували від нього на безпечній відстані.
- Не торкатися нагрівальних елементів духовки під час роботи або після неї. Уникати контакту з текстильними виробами або іншими легкозаймистими матеріалами, поки всі частини приладу не охолонуть.
- Не складувати легкозаймисті матеріали на самому приладі або поблизу від нього.
- Нагріті масло та олія легко займаються. Не залишати без нагляду прилад під час готування з використанням масла та олії.
- Цим приладом можуть користуватися діти у віці від 8 років та люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом та знаннями під наглядом або за вказівками щодо експлуатації приладу від особи, яка відповідає за їхню безпеку. Дітям забороняється гратися з приладом. Без нагляду дітям не слід займатися чищенням і доглядом за приладом.
- Не класти на конфорку металеве кухонне приладдя (ножі, виделки, ложки, кришки, тощо), тому що вони можуть нагріватися.
- У ніші під приладом слід обов'язково встановити захисну панель, придбавши її окремо.
- Якщо поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути враження електричним струмом.

- Прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймеру або відокремленої системи дистанційного керування.
- УВАГА: Готування їжі на варильній поверхні без нагляду з використанням жиру або олії може бути небезпечним і призвести до пожежі. НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежним покривалом.
  УВАГА: Небезпека пожежі: не зберігайте речі на варильній поверхні.
- Не користуйтеся пароочищувачами.
- Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, не можна класти на варильну поверхню, бо вони можуть нагрітися.
- Після використання вимикайте конфорку за допомогою її елементу керування, не покладаючись на детектор посуду.

ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

Утилізація упаковки

Матеріал упаковки може переороблятися на 100%, тому від помічений позначкою повторної переробки ( ). Всі частини упаковки не повинні викидатися у довкілля. Вони підлягають утилізації відповідно до норм чинного законодавства

Утилізація виробу

Цей прилад має маркування відповідно до Європейської директиви 2002/96/ЕС щодо відходів з електричного та електронного обладнання (WEEE). Виконуючи утилізацію коректним способом, користувач вносить свій вклад у попередження негативних наслідків для довкілля і для здоров’я людини.

Позначка на виробі або в супроводній документації вказує на те, що цей виріб не повинен переороблятися як побутовий відхід. Його слід здати у відповідний пункт прийому для наступної переробки електричної й електронної апаратури.

Заощадження електроенергії

Для отримання кращих результатів рекомендується:

- Використовувати сковороди і каструлі, діаметр днищ котрих дорівнює діаметру конфорки.
- Користуватися кухонним посудом лише з пласким дном.
- Де можливо, накривати кришкою каструлі під час готування.
- Використовувати пароварку, щоб додаткового зменшити споживання електроенергії і час готування.
- Розташовувати посуд у центрі конфорки, намальованої на варильній поверхні.

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ CE

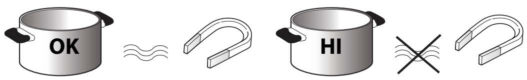
- Цей прилад, призначений для контактування з харчовими продуктами, відповідає регламенту (CE) 1935/2004, тому від спроектований, вироблений і підготовлений до продажу на ринку у відповідності до основних вимог безпеки, визначених Директивою “Про низьку напругу” 2006/95/CE (яка заміняє норми 73/2 3/CEE з усіма подальшими внесеними змінами), а також до заходів з безпеки, визначених Директивою “Про електромагнітну сумісність” 2004/108/CE.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ



ВАЖЛИВО: при невідповідних розмірах кухонного посуду конфорки не увімкнуться. Використовуйте лише посуд, позначений як “ІНДУКТИВНІ СИСТЕМИ” (див. малюнок поруч). Перш ніж увімкнути варильну поверхню, встановіть посуд на бажану конфорку.

НАЯВНИЙ КУХОННИЙ ПОСУД



Щоб перевірити відповідність посуду варильній індуктивній поверхні, скористайтеся магнітом: якщо каструлі не реагують на магнітні поля, вони не придатні.

- Дно каструль не має бути шорстким, щоб не подряпати варильну поверхню. Перевіряйте кухонне приладдя.
- Забороняється встановлювати гарячі каструлі і сковороди на поверхню панелі керування. Це може призвести до збитків

РЕКОМЕНДОВАНІ ДІАМЕТРИ ДЛЯ ДНА КАСТРУЛЬ

XL	Ø 28 см	Ø мін. 17 см → макс. 28 см	M	Ø 18 см	Ø мін. 12 см → макс. 18 см
L	Ø 21 см	Ø мін. 15 см → макс. 21 см	S	Ø 14,5 см	Ø мін. 10 см → макс. 14,5 см

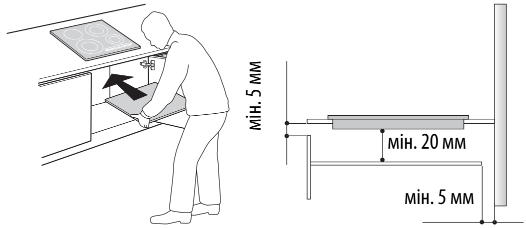
ВСТАНОВЛЕННЯ

Після розпакування виробу слід перевірити відсутність ушкоджень внаслідок перевезень і, в разі проблем, зв’язатися з продавцем або Клієнтською службою.
Розміри меблів для вбудовування й інструкції з монтажу наведені на малюнках на сторінці 2.

ПІДГОТУВАННЯ МЕБЛІВ ДЛЯ ВБУДУВАННЯ

⚠ УВАГА

- **Встановіть захисну панель під варильною поверхнею.**
- **Після встановлення нижня частина виробу має бути недоступною.**
- **Якщо під варильною поверхнею встановлено духовку, захисна панель не потрібна.**



- Відстань між нижньою частиною приладу і захисною панеллю має відповідати наведеним на малюнку розмірам.
- Для коректної роботи приладу не закривайте мінімальний проміжок між робочою поверхнею і верхньою поверхнею меблі (мін. 5 мм).
- Якщо під варильною поверхнею встановлено духовку, слід переконатися, що духовка оснащена системою охолодження.
- Запобігайте монтажу варильної поверхні понад посудомийними або пральними машинами, щоб уникнути контакту електронних ланцюгів з парою та вологістю, тому що це призводить до їх ушкодження.
- Для монтажу врівень зі стільницею слід звернутися до Сервісної служби, щоб фахівці з неї встановили комплект гвинтів 4801 211 00112.
- Для зняття поверхні викруткою (не постачається) відкрутіть периметральні пружини в нижній частині виробу.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО МЕРЕЖІ ЕЛЕКТРИЧНОГО ЖИВЛЕННЯ

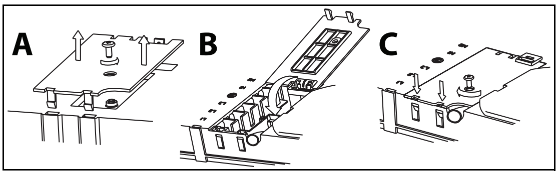
⚠ УВАГА

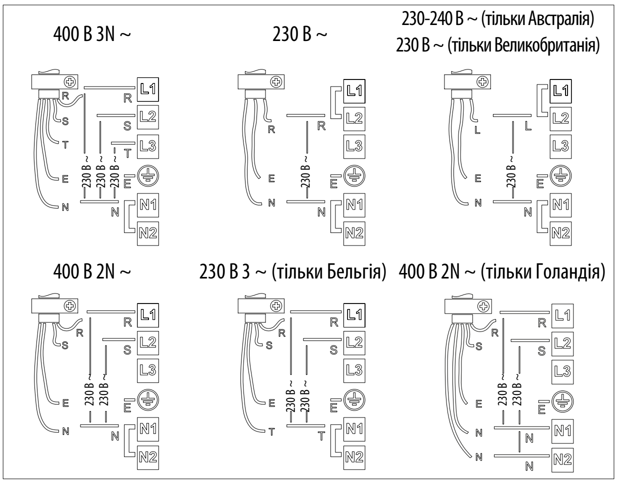
- **Від’єднайте прилад від мережі електричного живлення.**
- **Монтаж має проводитися кваліфікованим персоналом, знайомим з чинними нормами з монтажу та безпеки.**
- **Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за травмування фізичних осіб або тварин, збитки майна внаслідок недотримання вказівок, наведених в цьому розділі.**
- **Шнур живлення має бути достатньо довгим, щоб дозволити виймання варильної поверхні з робочої поверхні.**
- **Переконайтеся, що напруга, вказана на паспортній табличці, яка прикріплена на дні приладу, відповідає напрузі у побутовій мережі електричного живлення по місцю встановлення приладу.**

Підключення до клемної коробки

Для електричних підключень знадобиться кабель типу H05RR-F, як вказано у табличці нижче.

Провідники	Кількість х розмір
230 В ~ + ⏚	3 х 4 мм^2
230-240 В ~ + ⏚	3 х 4 мм^2 (тільки Австралія)
230 В 3 ~ + ⏚	4 х 1,5 мм^2
400 В 3N ~ + ⏚	5 х 1,5 мм^2
400 В 2N ~ + ⏚	4 х 1,5 мм^2

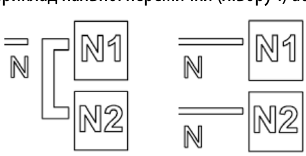




Важливо:

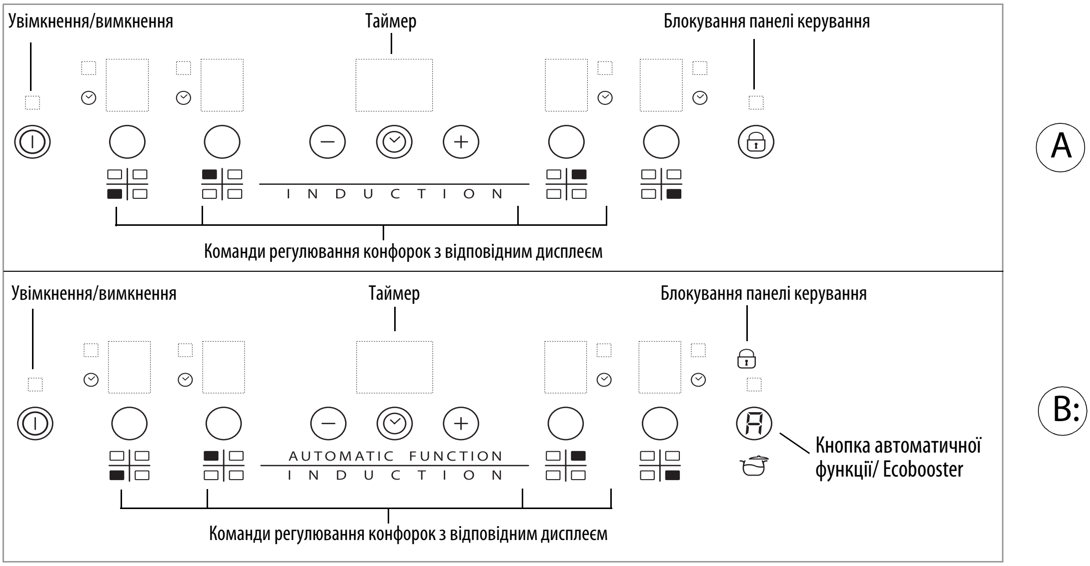
- Залишити або вийняти металеві перемички між гвинтами клемної коробки L1-L2 і N1-N2 згідно до схеми під’єднань (див.малюнок).
- Якщо кабель входить до комплекту постачання, звернутися до інструкцій з підключення, які додаються до кабелю.
- Після під’єднання кабелів переконатися, що усі шість гвинтів клемної коробки добре затягнуті.

Приклад наявної перемички (ліворуч) або вийнятої перемички (праворуч). Подробиці див. у схемі під’єднань (перемички можуть бути між L1-L2 і N1-N2).



Опис панелі керування

Панель керування

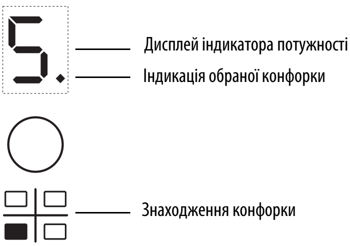


Увімкнення/вимкнення варильної поверхні

Щоб увімкнути варильну поверхню, натисніть протягом 2 секунд на кнопку , поки не загоряться дисплеї конфорок. Вимкнення варильної поверхні здійснюється натисканням цієї ж кнопки. Всі конфорки припиняють роботу.
Якщо відбулося користування варильною поверхнею, індикатор остаточного тепла “H” горітиме до повного охолодження конфорки.

Якщо протягом 10 секунд після увімкнення варильної поверхні не буде обрано ніяку функцію, поверхня автоматично вимикається.

Увімкнення і регулювання конфорок



Після увімкнення варильної поверхні і розташування каструлі на конфорці, увімкніть цю зону відповідною кнопкою: на дисплеї з’явиться рівень 5.
Для кожної конфорки передбачені різні рівні потужності, які можна відрегулювати кнопками +/-. Мінімальна потужність - “1”, максимальна потужність - “9”. Деякі конфорки мають функцію швидкого нагрівання (Booster), яка позначається на дисплеї літерою “P”.

Вимкнення конфорки

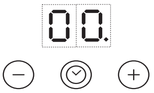
Оберіть конфорку, яку ви бажаєте вимкнути Натисніть відповідну кнопку (на дисплеї внизу та праворуч від рівня потужності з’являється світлова точка).
За допомогою кнопки “-” встановіть рівень на “0”.
Для негайного вимкнення притримайте на 3 сек. кнопку для вибору конфорки. Конфорка вимикається, на дисплеї з’являється індикатор остаточного тепла “H”.

Блокування панелі керування

Ця функція блокує команди варильної поверхні, щоб уникнути її випадкового увімкнення. Щоб заблокувати команди, увімкнуть варильну поверхню, натисніть на три секунди кнопку : (або кнопку Automatic function/Eco Booster , якщо вона наявна) звуковий сигнал і світловий індикатор поруч з символом замка сповіщають про здійснене блокування. Панель керування заблоковано, окрім функції вимкнення. Щоб розблокувати панель керування, слід повторити процедуру з блокування. Світлова точка згасне, що свідчить про активні команди панелі.

Наявність води, витікших з каструль рідин або сторонніх речей на кнопці під символом можуть викликати випадкове блокування або розблокування панелі керування.

Таймер



Таймер - це вимикач за часом, який надає можливість встановити тривалість готування на максимальний час у 99 хвилин (1 година і 39 хвилин) для всіх конфорок.
Виберіть конфорку, для якої необхідно задати таймер (на дисплеї внизу та праворуч від рівня потужності з’являється світлова точка), натисніть на кнопку з зображенням годинника, кнопками “+” і “-” задайте бажаний час для таймеру (див.малюнок). Через декілька секунд після останнього натискання таймер розпочинає зворотній відлік часу (світлова точка спалахує поруч з конфоркою, для якої був заданий таймер). Після завершення часу лунає звуковий сигнал і конфорка вимикається.
Для вимкнення таймеру слід натискати на кнопку “-” до появи “0:0” на дисплеї або одночасно натискати на кнопку з зображенням годинника.

Щоб задати таймер для іншої конфорки, повторіть вищенаведені дії. На дисплеї таймера завжди відображається час, пов'язаний з обраною конфоркою, або коротший час. Щоб внести зміни або вимкнути взагалі таймер, слід натиснути на кнопку вибору конфорки, з якою він співвідноситься.

Сигналізація на панелі керування

Індикатор остаточного тепла



Варильна поверхня оснащена індикатором остаточного тепла для кожної конфорки. Цей індикатор вказує на ті конфорки, де температура ще залишається високою.

Поява на дисплеї H вказує на високу температуру конфорки. На такій конфорці можна залишити страву, щоб зберегти її гарячою, або розтопити вершкове масло.

Як тільки конфорка охолоне, індикатор згасне.

Індикатор невідповідної або відсутньої каструлі



Якщо каструля є несумісною з вашою індукційною поверхнею, погано розташована або має невідповідні розміри, на дисплеї з'являється індикація "відсутньої каструлі" (див.малюнок поруч). Якщо впродовж 60 секунд не буде визначено ніякої каструлі, варильна поверхня вимкнеться.

Спеціальні функції

Деякі моделі оснащені спеціальними функціями:

Функція швидкого нагрівання (Booster)

Ця функція передбачена лише для деяких конфорок і дозволяє використовувати найкращим способом потужність варильної поверхні (наприклад, служить для швидкого кип'ятіння води). Для увімкнення функції натискайте на кнопку "+" до появи на дисплеї літери "P". Через 10 хвилин використання функції booster прилад автоматично встановлює для конфорки рівень потужності 9.

Автоматична функція (Automatic function) (A)

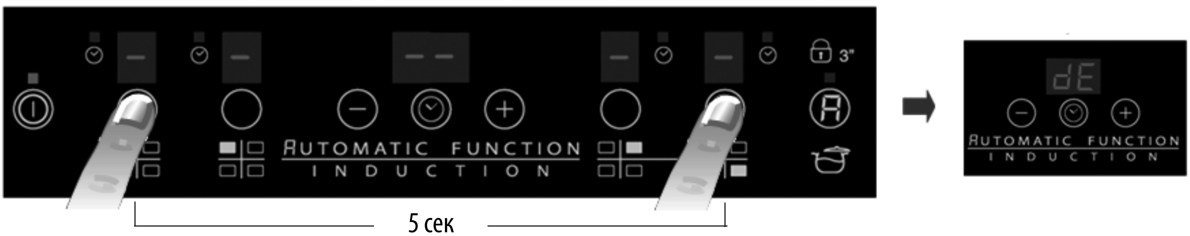
Функція автоматично задає рівень потужності для підтримання мінімального кипіння. Цю функцію слід увімкнути після того, як страва доведена до кипіння; для цього натисніть спочатку на відповідну кнопку конфорки і потім на кнопку (A) .

Економічна функція швидкого нагрівання (Eco Booster) (E)

При увімкненій варильній поверхні з обраною конфоркою натисніть на кнопку (E) , щоб задіяти функцію. Варильна поверхня автоматично запускає цикл, який забезпечує кипіння і підтримання киплячої води, зменшуючи споживання електричної енергії у порівняні зі звичайною функцією booster. Ця функція передбачені лише для конфорок, позначених символом .

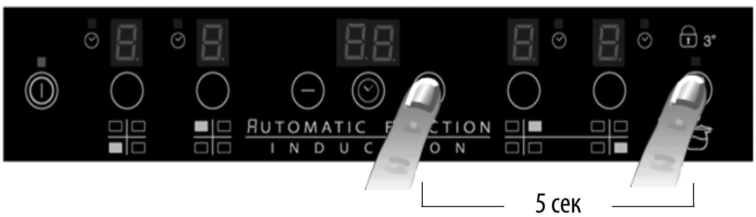
Демонстраційний режим

Ця варильна поверхня може працювати в демонстраційному режимі, що дозволяє взаємодію з панеллю керування без увімкнення відповідних конфорок.
Процедуру з увімкнення і вимкнення необхідно виконати у перші 60 секунд з моменту подачі електричного живлення з побутової мережі на прилад.
Демонстраційний режим вмикається шляхом одночасного 50секундного натискання на дві крайні кнопки вибору конфорки: на центральному дисплеї з'являється "dE". Відтепер можна ознайомитися з можливостями панелі керування, функція блокування команд (Lock) і розблокування команд (Unlock) працює також в демонстраційному режимі
Щоб вимкнути демонстраційний режим, повторіть процедуру, пам'ятаючи, що спочатку слід відключити поверхню від електричного живлення, потім знову підключити її і виконати процедуру у перші 60 секунд після підключення.



Увімкнення і вимкнення звукового сигналу

Щоб виключити звуковий сигнал, необхідно одночасно натиснути на три секунди на кнопку " +" і на крайню кнопку вибору конфорки. Щоб активувати звуковий сигнал, повторіть процедуру. Процедуру з увімкнення і вимкнення необхідно виконати у перші 60 секунд з моменту подачі електричного живлення з побутової мережі на прилад.



Очищення

⚠ УВАГА

- **Не використовуйте парові очищувачі.**
- **Перш ніж розпочати очищення, перевірте, що конфорки вимкнені і відсутня індикація остаточного тепла ("H").**

ВАЖЛИВО: не використовуйте абразивні губки, металеву віхоть. Їх використання з часом може призвести до ушкодження скла.

- Після кожного використання зачекайте на охолодження поверхні і очистіть її, виводячи налипання і плями від їжі.
- Цукор або продукти з великим вмістом цукру ушкоджують варильну поверхню і мають негайно виводитися .
- Сіль, цукор і пісок можуть подряпати скляну поверхню приладу.
- Для очищення варильної поверхні слід використовувати м'яку ганчірку, паперові кухонні рушники (дотримуйтесь вказівок від виробника).

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

- Уважно вивчіть інструкції з розділу "Інструкції з використання" і дотримуйтесь їх.
- Перевірте, що не йдеться про перебої в енергопостачанні.
- Витріть досуха поверхню після операцій з очищення.
- Якщо після увімкнення варильної поверхні на дисплеї виводяться літерні-числові коди, перейдіть до наведеної нижче таблиці.
- Якщо після використання не вдається вимкнути варильну поверхню, необхідно відключити її від мережі електричного живлення.

КОД НЕСПРАВНОСТІ	ОПИС	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТІ
C81, C82	Вимкнення панелі керування через дуже високу температуру	Дуже висока внутрішня температура електронних компонентів	Зачекати на охолодження поверхні, перш ніж знову використовувати її
F42 або F43	Підключення поверхні має неправильні значення напруги	Давач виміряв напругу, яка відрізняється від напруги, необхідної для підключення	Від'єднати варильну поверхню від мережі електричного живлення і перевірити підключення
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Звернутися у Сервісний центр і повідомити код несправності		

ШУМИ З ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Індукційні варильні поверхні можуть виробляти свист або потріскування під час звичайної роботи, це пов'язано з характеристиками днищ каструль (наприклад, різні шари матеріалів, з яких складається каструля, не рівне дно). Такі шуми залежать від використовуваного посуду і від кількості їжі, яка в них міститься: ніяким чином це не пов'язано з аварією.

Крім того, індукційна варильна поверхні оснащена внутрішньою системою охолодження, яка забезпечує контрольовану температуру для електронних компонентів; саме з цієї причини під час роботи або декілька хвилин після вимкнення варильної поверхні можна почути шум вентилятора. Ці умови є абсолютно нормальними і необхідними для справної роботи приладу.

ЦЕНТР ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж звернутися по допомогу

1. Переконайтеся, чи не можливо самостійно вирішити проблеми за допомогою пояснень з розділу "Пошук та усунення несправностей".
2. Вимкніть і знову увімкніть прилад, щоб перевірити, що несправність усунено.

Якщо після всіх перевірок вирішити проблему не вдалося, зверніться до найближчого Сервісного центру.

Необхідно обов'язково повідомити:

- короткий опис несправності;
- тип і точну модель приладу;
- номер Сервісної служби (цей номер знаходиться після слова Service на паспортній табличці), яка закріплена знизу приладу (на металевій пластині).
- Вашу повну адресу;
- Ваш телефонний номер.

SERVICE 0000 000 00000

Якщо потребується ремонт, зверніться в **Авторизований Сервісний центр** (який гарантує застосування оригінальних запасних частин і коректно проведений ремонт). Запасні частини мають чинність протягом 10 років.

ТАБЛИЦЯ ПОТУЖНОСТЕЙ

Рівень потужності		Тип готування	Використання рівня (індикація має доповнюватися досвідом і звичаями готування)
Макс.потужність	**Boost**	Швидко нагріти	Ідеальна потужніть для швидкого підвищення температури води до кипіння або швидкого нагрівання рідин, які використовуються під час готування
	8-9	Смажити - кип'ятити	Ідеальна потужність для підрум'янювання, на початку готування, смаження заморожених продуктів, швидкого закипання
Висока потужність	**7-8**	Підрум'янювати - підсмажити - кип'ятити- готувати на грилі	Ідеальна потужність для підсмаження, підтримання кипіння на великому вогні, варіння і готування на грилі (на короткий час, 5-10 хвилин)
	6-7	Підрум'янювати - варити - тушкувати - підсмажити - готувати на грилі	Ідеальна потужність для підсмаження, підтримання кипіння на малому вогні, варіння і готування на грилі (на середній час, 10-20 хвилин), підігріву приладдя
Середня потужність	**4-5**	Варити - тушкувати - смажити - готувати на грилі	Ідеальна потужність для тушкування, підтримання делікатного кипіння, варіння (на тривалий час). Заправляти макаронні вироби
	3-4	Варити- кип'ятити - загущувати - заправляти для отримання кремової консистенції	Ідеальна потужність для тривалих готувань (рис, соуси, печеня, риба) при наявних рідинах (напр., води, віна, бульйону, молока), заправлення макаронних виробів
	2-3		Ідеальна потужність для тривалих готувань (об'ємом до 1 литру: рис, соуси, печеня, риба) при наявних рідинах (напр., води, віна, бульйону, молока)
Низька потужність	**1-2**	Розтоплювати - розморожувати- зберігати у теплому стані - заправляти для отримання кремової консистенції	Ідеальна потужність для пом'якшення вершкового масла, делікатного розтоплювання шоколаду, розмороження продуктів невеликих розмірів і зберігання у теплому стані тільки що зготованих страв (напр., соусів, супів, борщів)
	1		Ідеальна потужність для зберігання у теплому стані тільки що зготованих страв, заправлення ризотто для отримання кремової консистенції і зберігати температуру страв (з приладдям, яке може використовуватися для індуктивної панелі)
ВИМКН	**Нульова потужність**	Опорна поверхня	Варильна поверхня у черговому положенні або вимкнена (можлива наявність остаточного тепла наприкінці готування, яке позначається літерою H)

ЗАУВАЖЕННЯ:

У випадках короткочасного готування, яке вимагає рівномірний розподіл тепла (наприклад, для оладок) у подвійній зоні діаметром 28 см (якщо вона наявна), рекомендується використовувати посуд діаметром не більше 24 см. Для делікатних готувань (наприклад, для розплавлення шоколаду або вершкового масла) рекомендується використовувати одинарні зони з меншим діаметром.